Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

Je kent brownies waarschijnlijk wel, maar ken je ook blondies? Deze heerlijke blondies zijn gebakken met witte chocolade en frambozen. Ze zijn super lekker nu de lente weer begonnen is en de frambozen geeft het een heerlijk fris smaakje. De blondies bevatten basterdsuiker, waardoor het extra smeuïg wordt, de lichtbruine basterdsuiker heeft een karamel achtige smaak. De witte chocolade fudge blondies met frambozen zijn heerlijk voor bij een kopje thee, of heerlijk als toetje.

Boodschappenlijstje

FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 5,00

Ingrediënten voor de Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

- 225 gram ongezouten roomboter
- 360 gram lichtbruine basterdsuiker
- 275 gram bloem
- 2 medium eieren
- 1 vanille stokje
- Snuf zout
- 150 gram witte chocolade
- 125 gram bevroren frambozen

Overige benodigdheden voor de Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

- Wilton Recipe Right Bakvorm 20x20
- Bakpapier
- Bakspray

Stap 1: Het beslag voor de Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

Verwarm de oven voor op 210ºC (heteluchtoven 190ºC). Bekleed de bodem van de vierkante bakvorm met een passend stuk bakpapier en vet de randen van de bakvorm vervolgens in met wat bakspray.

Smelt de boter in de magnetron, of in een pannetje maar laat de boter niet bruin worden. Mix de gesmolten boter samen met de lichtbruine basterdsuiker in een kom op een medium snelheid tot een glad geheel, dit duurt een paar minuten.

Als het een mooi glad geheel is, voeg je één voor één de eieren toe aan de mix. Voeg het tweedeei pas toe als het eerste ei geheel is opgenomen in de mix.

Schraap de vanille van het stokje en voeg dit toe aan het beslag. Mix dit voor drie minuten op de hoogste stand.

Zet de mixer uit en voeg het bloem en een snufje zout toe. Zet de mixer eerst op de laagste stand en mix het beslag daarna voor ongeveer één minuut op de hoogste stand.

Snijd de witte chocolade vervolgens in stukjes en schep 100 gram samen met 125 gram bevroren frambozen door het beslag (je kan het beste bevroren frambozen gebruik, want verse frambozen spatel je helemaal kapot in het stevige beslag).

Stap 2: Het bakken van de Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

Spatel het beslag vervolgens in de vierkante bakvorm en bak de blondie voor ongeveer 30-35 minuten tot dat het een lichtbruine kleur heeft. De bovenkant en de randjes van de blondie worden bruin terwijl de binnenkant zacht blijft. Zodra de blondie is afgekoeld zal hij weer stevig worden.

Stap 3: Het decoreren van de Witte Chocolade Fudge Blondies met Frambozen

Haal de blondie pas uit de bakvorm als hij volledig is afgekoeld, anders breekt de blondie.

Snijd de blondie in 16 stukken en smelt wat van de overige witte chocolade in de magnetron. Drizzle de witte chocolade mooi over de blondies heen.