



## Bakspecial: cheesecakebrownies

met mascarpone en pindakaas



ca. 40min



2 personen

Bij de bereiding van deze cheesecakebrownie raakte geen enkele tarwekorrel gewond - deze opvallende gemarmerde creatie maak je namelijk volledig zonder bloem. De helden van vandaag zijn pindakaas, pure chocolade, mascarpone, eieren en maizena, en die laten absoluut geen dessertwens on vervuld. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 1 zakje donkere chocoladedruppels <sup>6</sup>
- 1 zakje pindakaas <sup>5</sup>
- 1 bakje mascarpone <sup>7</sup>
- 1 pakje witte suiker
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 2 zakjes maizena

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter <sup>7</sup>
- zout

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakpapier
- 2 kleine kookpannen
- handmixer
- keukenweegschaal
- zeef of vergiet
- garde
- satéprikkers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

Met dit recept maak je ca. 12 brownies.

### Allergenen

eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 0kcal



#### 1. Chocolade smelten

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Bekleed een kleine ovenschaal (ca. 15x23cm) met bakpapier. **Tip:** verkreukel het bakpapier vantevoren zo blijft het beter in de ovenschaal zitten. Doe de **chocoladedruppels**, de **pindakaas**, 1 el boter en een snuf zout in een kleine kookpan en laat op laag vuur en al roerend smelten.



#### 4. Beslag maken

Schep de gesmolten **chocolade** in twee porties voorzichtig door het **ei-suikermengsel**, tot alles grofweg gemengd is. Giet **2/3e van het beslag** in de ovenschaal.



#### 2. Mascarpone mengen

Meng ondertussen de **mascarpone** in een tweede kleine kookpan met **75g suiker** en een snuf zout op laag vuur 1-2min, roer tot de **mascarpone** gesmolten is en een zo glad mogelijke consistentie heeft bereikt.



#### 5. Mascarpone toevoegen

Neem de **mascarponecrème** van het vuur en roer nog eens door, voeg het **overgebleven ei** toe en roer verder tot de **ei** is opgenomen. Verdeel de **mascarponecrème** over het **beslag** en sprenkel dan de **rest van het beslag** erover. Trek met een satéprikker marmerepatronen door de bovenste laag **beslag**.



#### 3. Ei kloppen

Klop **1 ei** met **50g suiker** in 3-5min luchtig met een handmixer, tot het volume bijna verdubbeld is. Zeef de **maizena** over het **ei-suikermengsel** en meng goed maar zorg dat het **mengsel** mooi luchtig blijft.



#### 6. Brownies bakken

Bak de **cheesecakebrownie** 18-24min in de oven, tot de **mascarponecrème** nog een beetje wiebelt als je de ovenschaal beweegt maar niet meer vloeibaar is. Laat de **brownie** volledig afkoelen en snijd 'em dan in stukken. Eet de **brownies** rechtstreeks uit de ovenschaal of verdeel over borden en serveer.