



# Cheesecake & Brownie met framboos

16 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
spuitzak  
spuitmondje (grof spuitend zoals 1b of 1m van Wilton)

### voor de brownie:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco  
50 g margarine  
100 ml water

### voor de cheesecake:

1 pak Dr. Oetker Verwen  
Cheesecake (met  
Frambozensaus)  
MonChou Zacht & Luchtig  
75 g frambozen  
125 g Crème fraîche  
25 g margarine  
2 eieren

### voor de topping:

200 ml slagroom  
75 g frambozen (voor garnering)  
15 g suiker  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

## 1 Browniebeslag maken:

Verwarm de oven voor. Maak browniebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe een laag van ongeveer 1 cm in de bakvorm(en). (Doordat je ook een bakvorm uit de Cheesecake verpakking hebt, kun je met deze hoeveelheid twee bakvormen vullen.)

**Elektrische oven: ongeveer 160 °C**

**Heteluchtoven ongeveer 140 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: ongeveer 60 Minuten**

## 2 Cheesecakebeslag maken:

Maak het cheesecakebeslag zoals aangegeven op de verpakking en voeg aan het eind een half bakje geprakte frambozen toe. Meng nog even goed door en vul de bakvorm(e) tot 1 cm onder de rand. Bak de brownie-cheesecake(s) in de oven.

## 3 Brownie-cheesecake bakken:

Controleer na een uur of de brownie-cheesecake gaar is met een (saté)prikker. Afhankelijk van je oven moet deze misschien nog 10 min doorbakken. Zorg dat de bovenkant niet te donker wordt. Laat de brownie-cheesecake goed afkoelen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



**4 Frambozenslagroom maken:**

Klop de slagroom samen met de Klop-Fix, de suiker en de frambozensaus stevig.

**5 Brownie-cheesecake met frambozenslagroom garneren:**

Doe de slagroom in een spuitzak met een grove spuitend zoals 1b of 1m van Wilton. Snij de brownie-cheesecake in vierkante blokken en spuit op elk blok een toef van de frambozenslagroom. Garneer de gebakjes met de overgebleven frambozen.

