

Chocolate Fudge Brownies



Boodschappenlijst

bakspray om in te vetten

2 cheesecake toppings

230 gram roomkaas (niet light!)

1 groot vrije uitloop ei, steenkoud

65 gram fijne suiker

½ theelepel vanille-extract

¼ theelepel zeezout

optioneel: 1 theelepel koffiepoeder of 1 theelepels cacao

Brownie-beslag

140 gram ongezoeten boter

200 gram fijne suiker

85 gram ongezoet cacao poeder

¼ theelepel zeezout

2 grote vrije uitloop eieren, steenkoud

½ theelepel vanille-extract

65 gram bloem

Vorbereiding

Schuif een rek in het midden van de oven en verwarm de oven voor op 165°C.

Vet een metalen bakvorm van 23x23 cm licht in met bak-spray,

Bekleed het blik met bakpapier, laat er aan alle kanten een 'handvat' overhangen.

Spuit het bakpapier ook licht in met de bakspray.

Maak de toppings

Snij de roomkaas in stukjes en doe ze in een middelgrote kom.

Verwarm roomkaas au bain marie, af en toe roerend, tot ze heel zacht is, ongeveer 5 minuten.

Je wil het zacht genoeg smelten zodat je het gemakkelijk kan roeren met een rubber spatel.

Haal de kom van het vuur (laat het water staan) en roer de roomkaas tot een gladde massa.

Voeg **1 ei, 65 gram suiker, ½ theelepel vanille-extract** en **¼ theelepel zeezout** toe.

Chocolate Fudge Brownies

Klop alles tot een glad mengsel en schep het dan in ongeveer twee helften over in kleine kommen. Klop de **theelepel koffie- of cacao poeder** in 1 helft van de toppings. Laat de andere helft naturel en zet beide kommen met roomkaastopping opzij.

Maak het browniebeslag

1) Snij de boter in stukjes en doe ze in de hittebestendige kom.

Voeg **200 gram suiker, 85 gram cacao en ½ theelepel zout toe.**

Plaats de kom op de pan met nog kokend water en smelt.

Roer nu en dan als de boter begint te smelten tot het mengsel samenhangend is, 7-9 minuten.

Laat het 5 minuten afkoelen.

[Raak niet in paniek als je beslag er op dit moment stijf of anderszins verkeerd uitziet - zodra je de volgende stap doet, zal het weer een glanzend, glad mengsel worden]

2) Voeg de **2 eieren één voor één** toe aan het botermengsel, voeg ook de **½ theelepel vanille** toe.

Klop stevig na elke toevoeging totdat het mengsel er glad en glanzend uitziet.

[Het mengsel ziet er geschift en rommelig uit totdat je het tweede ei toevoegt].

3) Voeg de **65 gram bloem** toe, roer stevig met de spatel totdat de bloem onzichtbaar is en geef het mengsel dan nog 30 slagen.

4) Hou +/- 130 gram browniebeslag apart en zet het opzij.

Zet het op een warme plek, zoals bij de oven in de buurt, om het zacht te houden.

5) Schep het resterende beslag in de vorm en strijk de ovenkant glad met een natte lepel.

Schep dan afwisselend klodders van beide roomkaas-toppings over het beslag.

Schep tot slot het bewaarde browniebeslag er in klodders op.

Maak je geen zorgen als het er rommelig uitziet, komt goed!

De brownies bakken

Bak ze tot het midden van de brownies er niet langer nat uitziet, in ongeveer 25 minuten.

Afkoelen en snijden

Laat de brownies eerst afkoelen in de vorm, til ze dan uit de vorm aan het bakpapier.

Trek het bakpapierpapier er af en snij de brownies in vieren en dan in 4 vierkantjes.

Hou een vochtige doek bij de hand en wrijf het mes na elke actie schoon, voor scherpe sneden.

Chocolate Fudge Brownies

Extra bakinfo & tips

Het bakblik

Bekleed een bakvorm van 23x23cm met bakpapier en laat aan alle kanten een rand overhangen. Als je een voorgesneden vel perkament hebt, snij het dan gewoon kruiselings doormidden en overlap de helften om de pan te bekleden. Bakpapier licht invetten met anti-aanbak spray.

Au bain Marie smelten (Double Boiler)

Stel je geïmproviseerde au bain marie samen, deze methode is voor voorzichtig smelten.

Giet een laagje water van +/- 2 cm in een middelgrote steelpan.

Zet op de steelpan een hittebestendige kom.

De kom moet op de pan passen zonder het water te raken.

Er moet genoeg ruimte zijn tussen het water en de kom, controleer dit voordat het water kookt!

Breng het water op middelhoog vuur aan de kook.

Waarom moeten de eieren gekoeld zijn?

Omdat de kou het beslag helpt om te samenvoegen, het zorgt ervoor dat het vet niet scheidt.

Cacaopoeder

Gebruik ongezoete cacao.

Plet klontjes voordat je cacao afmeet, ze beïnvloeden het gewicht en je wil precies zijn.

De brownies bakken

De chocolade klodders bovenop de brownies veranderen van glanzend en naar mat tijdens het bakken maar dat verandert weer.

Steek een cocktailprikker in het midden van de brownies om te controleren of ze gaar zijn.

Er mogen maar een paar vochtige kruimels op de prikker achterblijven!

De Brownies zijn mogelijk gerezen en bobbelig - ze zullen gaan inzakken terwijl ze afkoelen.

De brownies snijden

Om gelijke vierkantjes te snijden, snij je de brownies in 4 vierkanten en dan elk vierkant in vieren.

Veeg je mes tussen het snijden door schoon met een vochtige theedoek, dan krijg je mooi strakke blokjes.

Chocolate Fudge Brownies



Shopping List

Nonstick cooking oil spray

2 Cheesecake toppings

230g cream cheese (not low-fat)

1 large free range egg, stone cold

65g fine sugar

½ teaspoon vanilla extract

¼ teaspoon sea salt

optional: 1 teaspoon coffee powder or unsweetened cocoa powder

Brownie batter

140g unsalted butter

200g fine sugar

85g cocoa

¼ tsp sea salt

2 large free range eggs, stone cold

½ teaspoon vanilla extract

65g all-purpose flour

Chocolate Fudge Brownies

Preparations

Place a rack in middle of oven and preheat the oven to 165°C.

Then lightly coat a 23x23cm metal baking tin with cooking spray.

Line the tin with parchment paper, leaving a handle on all sides, lightly coat with cooking spray.

Make the toppings

Cut the cream cheese into pieces and place in a medium bowl.; set over saucepan.

Heat cream cheese au bain marie, stirring occasionally, until very soft, about 5 minutes.

You want it to be soft enough that you can easily mix it with a heatproof rubber spatula.

Remove bowl from heat (leave water simmering) and mix cream cheese until smooth.

Add **1 chilled egg, 65 grams of sugar, ½ tsp. vanilla extract,** and **¼ tsp. salt.**

Whisk until very smooth, then transfer about two halves of the mixture to small bowls.

Whisk 1 teaspoon of coffee or cocoa powder in one half of the toppings.

Leave the other half plain and set both bowls of cream cheese mixture aside

Make the brownie batter

1) Cut the butter into 2.5cm pieces and place in the heatproof bowl.

Add **200 g sugar, 85g cocoa powder** and **¼ teaspoon salt.**

Place bowl over saucepan of still simmering water and melt.

Stir occasionally once the butter starts to melt, until mixture is homogeneous, 7-9 minutes.

Let it cool for 5 minutes.

[Don't panic if your batter looks stiff or otherwise wrong at this point—once you do the next step, it'll return to a glossy, beautiful mixture]

2) Add the **2 eggs** to the butter mixture, one at a time, also add **½ teaspoon of vanilla.**

Whisk vigorously after each addition until the mixture looks smooth and glossy.

[The mixture will look curdled and broken until you add the second egg].

3) Add the **65g all-purpose flour,** mix with spatula until no longer visible, then mix another 30 strokes.

4) Scoop out +/- 130g of brownie batter and set aside.

Place it near a warm spot, like the oven, to keep it loose.

5) Spoon the remaining batter into the prepared tin and spread into an even layer.

Working quickly, spoon alternating dollops of both cream cheese toppings over batter.

Dollop some put aside brownie batter on top. Don't worry if it looks messy!

Baking the brownies

Bake until the center of the brownies is set and no longer looks wet, approximately 25 minutes.

Allow the brownies to cool in the tin then lift the brownies from the tin on the waxed paper.

Remove baking paper and cut the Brownies into squares.

Chocolate Fudge Brownies

Extra baking info

Baking Tin

Line a 23x23 cm baking tin with parchment paper, leaving a handle on all sides.

If you have a precut sheet of parchment, simply slice it in half crosswise, then overlap the halves to line the pan.

Lightly coat parchment with nonstick spray.

Au bain Marie (Double Boiler)

Assemble your makeshift double boiler, this method is for gently cooking sensitive ingredients.

Gather a medium saucepan and 2 medium heatproof bowls that can sit over the saucepan without dipping too far into it.

Pour water into the saucepan to come up the sides

There should be a gap between the water and bowl so check it before the water gets hot!

Bring to a simmer over medium heat.

Why should the eggs be chilled?

Because it helps the batter to emulsify, ensuring the fat doesn't separate.

Cocoa powder

Use unsweetened Dutch cocoa powder.

Break up big lumps before measuring as they will throw off your weight and you want to be as precise as possible here.

Baking the Brownies

The chocolate blobs on top will change from glossy and shiny to matte.

Insert a toothpick to check if only a few moist crumbs are pulled out.

The Brownies may have puffed—they will deflate when they cool.

Cooling and cutting the Brownies

To cut even squares, cut the brownies into four quadrants, then slice each quadrant in four.

Wipe your knife clean with a damp cloth in between slicing to get nice clean squares.