



Frambozen-Witte Chocolate Blondies

Blondies zo fris en fruitig dat ze bijna verantwoord voelen, totdat je de stukken witte chocolade tegenkomt

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

25–30 min bakken
+ minstens 1 uur
afkoelen

NIVEAU

Medium

16–20 stukjes

INGREDIËNTEN

170 g	boter	185 g	bloem
80 g	witte chocolade grof gehakt, voor het beslag	4 g	bakpoeder ± 1 tl
40 g	witte chocolade voor bovenop	2 g	zout
140 g	suiker	150 g	diepvriesfram- bozen
2	eieren M, op kamertemper- atuur	1 tl	direct uit de vriezer, niet ontdooit!
1 tl	vanille-extract	1/2	bloem om de frambozen mee te coaten
			citroenrasp biologische citroen, optioneel maar dikke aanrader

BENODIGDHEDEN

- rechthoekige bakvorm (20×30 cm)
- bakpapier
- grote mengkom en handmixer (of garde)
- schaal voor de magnetron of steelpannetje (au bain-marie)
- spatel
- keukenweegschaal
- scherp mes

"Het recept zegt zestien strakke blokjes. Ik sneed in mijn ongeduld de gloeiend hete cake in twaalf rafelige hopen deeg. Mijn lepel was de enige redding."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 175 °C (boven-/onderwarmte) en bekleed de bakvorm royaal met bakpapier.

TIP Laat je bakpapier over de randen hangen — zo til je de blondie er straks supermakkelijk uit!

2

WEEG



Weeg bloem, bakpoeder en zout af in een apart bakje en schep je diepvries-frambozen kort om met 1 theelepel bloem.

LET OP Geen bloem om je frambozen = een natte, pimpelpaarse kledderboel van een beslag!

3

SMELT



Smelt de boter en 80 gram witte chocolade zachtjes samen (au bain-marie of in korte magnetron-bursts) en laat lauwwarm afkoelen.

LET OP Hete gesmolten boter direct bij je eieren gooien = zoet roerei. Geduld is goud!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de suiker, eieren en citroenrasp in 2 tot 3 minuten licht en romig op en roer het lauwwarme boter-chocolademengsel en de vanille er kort doorheen.

TIP De eieren echt even goed luchtig kloppen is dé truc waardoor deze blondies niet veranderen in massieve, zware stenen.

5

VOUW



Spatel het bloemmengsel er kort doorheen en vouw pas op het allerlaatst de bevroren frambozen en driekwart van de resterende stukjes chocolade door het beslag.

LET OP Stop met roeren zodra je geen droge bloem meer ziet. Overmixen zorgt voor taai koek!

6

BAK



Giet het beslag in de vorm, verdeel de laatste chocolade en wat extra frambozen eroverheen en bak in 25 tot 30 minuten af. De randen moeten stevig zijn, maar het midden mag nog heel iets zacht aanvoelen.

TIP Niet te lang in de oven — die zachte kern is precies wat een blondie tot een blondie maakt.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de blondies écht minimaal een uur volledig afkoelen in de bakvorm en zet ze daarna nog even in de koelkast.

LET OP Warme blondies uit hun vorm tillen = gegarandeerd breekgevaar en kruimels overal. Wacht echt tot ze koud zijn!

8

SNIID



Haal de afgekoelde koek met behulp van het bakpapier uit de vorm en snijd met een warm, schoon mes strakke blokjes.

TIP Verwarm je mes even onder de hete kraan en veeg het goed droog — zo glijdt je perfect strak door de stukken witte chocolade heen!

9

SERVEER



Serveer de blondies heerlijk koud of op kamertemperatuur voor een perfecte bite.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elk blokje telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

In een gesloten trommel, maar de structuur blijft zachter in de koelkast.

Koelkast

Luchtdicht in een trommel tot 4 dagen heerlijk fudgy.

Vriezer

Goed ingepakt tot wel een maand houdbaar.

VARIATIES

* Framboos-amandel: vervang 30 gram bloem door amandelmeel voor een heerlijk nootachtige, zachte smaak.

* Citrus Twist: wissel de frambozen in voor bevroren bramen en voeg in plaats van citroenrasp een paar drupjes citroensap toe aan het beslag.

* Marmer effect: maak een swirl met een beetje frambozenpuree of confituur over het beslag voordat het de oven ingaat.

* Nóg luchtiger: vervang 30 gram boter door 30 gram volle yoghurt voor een luchtigere coffee vibe cake.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl ·