

BLONDIE MET WITTE CHOCOLADE EN FRAMBOZEN

Ingrediënten

- 225 GR BOTER
- 350 GR LICHTBRUINE SUIKER
- 275 GR BLOEM
- 2 EIEREN
- 1 EL VANILLE EXTRACT
- SNUFJE ZOUT
- 100 GR KLEINE STUKJES WITTE CHOCOLADE
- 100 GR DIEPVRIES FRAMBOZEN
- 1 FLESJE LIEFMANS FRUITESSE
- 150 GR SUIKER

RECEPT

1. Vet een bakvorm in en plaats hierin een velletje bakpapier. Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C.
2. Smelt de boter en mix de gesmolten boter met de suiker tot een glad geheel. Voeg hier al roerend de eieren één voor één aan toe.
3. Voeg de vanille toe en mix enkele minuten op hoge snelheid. Voeg hierna de bloem en het snufje zout toe aan het mengsel.
4. Mix nogmaals kort op hoge snelheid en voeg hierna de bevroren frambozen en witte chocolade toe en meng deze rustig onder het beslag met een spatel.
5. Giet het mengsel in de bakvorm en bak deze in de voorverwarmde oven voor 30 tot 35 minuten.
6. Begin ondertussen aan de siroop. Voeg de Liefmans en de suiker toe aan een sauspannetje en verwarm dit op een laag vuur tot de mengeling halveert zonder dat het begint te koken.
7. Haal de blondie uit de oven en serveer met de heerlijke Liefmans siroop. Smakelijk!



Liefmans
ON THE ROCKS