



Red Velvet Brownie met Creamcheese Swirl

Deze heerlijke Red Velvet Brownies met Creamcheese swirl zijn om je vingers bij af te likken! Volg de stappen van dit recept en verras jezelf met een heerlijke red velvet brownie!

Boodschappenlijstje



Sugarflair - Colorant Concentré Max en
Pâte ROUGE EXTRA, 42g

C101
10,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Benodigdheden voor Red Velvet Brownies:

- [Wilton Recipe Right® Bakvorm Vierkant 20x20cm](#)
- [Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20](#)
- [FunCakes Bake Release Spray 200ml](#)
- [125 gram FunCakes Banketbloem Deluxe](#)
- [Sugarflair Geconcentreerde Eetbare Kleurstof Rood Extra](#)
- [3 theelepels PME Madagascar Bourbon Vanille Bean Paste](#)
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 350 gram witte basterdsuiker
- 200 gram monchou
- 4 eieren
- 1 eidooier
- 30 gram cacaopoeder
- 1 theelepel witte wijnazijn

Stap 1 Voorbereiden van de Red Velvet Brownies

Maak een vel bakpapier passend op de bodem van de bakvorm en spray deze in met bakspray. Verwarm vervolgens de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden).

Stap 2 Maak het Red Velvet Brownies Beslag

Mix de zachte roomboter samen met 275 gram witte basterdsuiker tot het goed is opgenomen. Voeg al mixend wat rode kleurstof en 2 theelepels vanille extract toe. Voeg de eieren 1 voor 1 toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen. Zeef de FunCakes Banketbloem Deluxe en de cacaopoeder boven de kom en mix dit goed door. Als laatste voeg je een theelepel witte wijnazijn toe.

Stap 3 Maak de creamcheese swirl

In een andere kom meng je de monchou, 75 gram witte basterdsuiker en 1 theelepel vanille extract smeug. Voeg de eidooier toe en mix dit tot het helemaal is opgenomen.

Stap 4 Bak de Red Velvet Brownies

Schep 90% van de red velvet/browniemix in de bakvorm. Schep hier de cream cheese mix op en als laatste de rest van de red velvet/browniemix. Ga er grofweg met een mes doorheen om het iets te marmieren en bak het in ongeveer 50 minuten gaar. Het is normaal als de bovenkant nog iets vloeibaar aanvoelt. Laat hem volledig afkoelen in de bakvorm, zet eventueel in de koelkast zodat hij lekker klef wordt van binnen.

Stap 5 Smullen maar!

Als de brownie is afgekoeld dan mag het proeven eindelijk beginnen. Haal hiervoor eerst de red velvet brownie uit de vorm en snijd het in stukken: hoe groot of hoe klein jij zelf wenst natuurlijk ;)