

# Taart en toet



Online te bestellen op  
[australianhomemade.com/nl/chocolates/Snappers](http://australianhomemade.com/nl/chocolates/Snappers)

voor ± 16 personen



## BROWNIES MET PECANNOTEN, FRAMBOZEN EN MUNT

200 g extra dark chocolade (Australian)

75 gr pecannoten

200 g lichtbruine basterdsuiker

1 mespuntje zout

150 g boter

2 handjes verse frambozen

100 g bloem

1 handje verse munt

3 biologische eieren

Extra: brownie-vorm (20x20 cm) en een mixer

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt de chocolade samen met de boter au bain marie in een kom. Haal de kom van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen. Breek de pecannoten in kleine stukjes en zet dit even apart. Klop met een mixer de eieren in een andere kom los totdat het schuimig wordt. Voeg dan de bloem, suiker en zout toe en blijf doorgaan met mixen. Doe daarna het chocolademengsel, 1 handje frambozen en de pecannoten bij het eiermengsel en roer het voorzichtig door. Schep het beslag in de vorm en bak de brownie in ongeveer 25 minuten gaar in het midden van de oven. Laat de brownie-vorm afkoelen en verdeel de brownie in 16 vierkante stukken. Serveer de brownies met wat verse frambozen en munt.