

Cheesecake brownies | Foodelicious.se - Delikata Recept

Underbara cheesecake brownies som är försvinnande goda! Cheesecake och choklad är en vinnande kombination som man gärna inte kan få nog av.

Receptet:

ugn: 175 grader

ca 20 rutor

brownie:

350 g mörk choklad

2 dl strösocker

175 g smör

4 st ägg

2 1/2 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1/2 tsk salt

1/2 tsk äkta vaniljpulver

cheesecake:

200 g färskost

1 st äggula

4 msk florsocker

1/2 tsk äkta vaniljpulver

100 g vit choklad



Grovhacka chokladen, tärna smöret och blanda med socker i en djup kastrull. Smält allt över

vattenbad. Låt svalna något.

Tillsätt ett ägg i taget och vispa ordentligt efter varje.

Tips: kläck alla 4 ägg i ett glas och tillsätt sedan ett ägg i taget, smidigt och enkelt!

I en separat skål blanda vetemjöl, bakpulver, salt och vaniljpulver. Rör ner i chokladsmeten, rör till en jämn smet.

Klä djup ugnsplåt eller stor ugnsform med bakplåtspapper. Häll smeten i formen.

Vispa ihop färskost, äggula, florsocker och vaniljpulver med elvisp. Fördela över chokladsmeten och dra med en kniv så att cheesecake smeten blandar sig med chokladsmeten.

Hacka vit choklad och strö över.

Baka mitt i ugnen i ca 30 minuter. Kakan ska inte ha stelnat helt, utan fortfarande vara lite lös.