

Brownie Cheesecake



Ingredienser

Browniesbunn:
120 g smør
120 g mørk kokesjokolade
2 store egg
2,5 dl sukker
4 ss melk
2,5 dl hvetemel

Cheesecake:
500 g kremost
1,5 dl sukker
3 egg
1 ts vaniljeessens
1 dl yoghurt naturell

Pynt:
50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en middels stor kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Rør inn sukkeret og deretter eggene til en blank masse. Bland så inn melk og hvetemel.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl. Senk varmen på ovnen til 160°C.

Pisk sammen kremost og sukker. Rør inn eggene og vaniljeessens. Vend i yoghurten til slutt.

Hell osteblandingen over kakebunnen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 45-55 min. La kaken bli helt kald i formen, gjerne i kjøleskapet over natten.

Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat. Smelt lys kokesjokolade (gjøres raskt i mikro eller over vannbad). Ha sjokoladen i en lite kremmerhus laget av matpapir og ringle sjokoladen over kaken i tynne striper.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownie-cheesecake