



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 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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