Chocolate Coffee Cheesecake Brownies



Ingredienser

Browniekake:
250 g smør
200 g kokesjokolade
4 egg
3,5 dl sukker
3 ss sterk kaffe (se tips)
0,5 dl kakao
1 ts bakepulver
2 dl hvetemel

Ostekakefyll:
200 g kremost naturell
1,5 dl melis
2 egg

Tilbehør:
pisket krem, gjerne tilsatt litt rom

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker. Tilsett kaffe, kakao og sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend i deigen til slutt.

Fordel deigen i en bakepapirkledd liten langpanne (ca 20x30 cm).

Pisk sammen romtemperert kremost, melis og eggene til en klumpfri røre. Hell/ringle røren over sjokoladedeigen. Marmorer kaken ved å dra en gaffel eller kniv gjennom røren noen ganger slik at sjokoladedeigen og ostekakefyllet blander seg.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40-45 min. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald og ostekakefyllet har stivnet. Del kaken opp i firkanter som løftes ut av langpannen.

Tips

♥ Jeg liker skikkelig god kaffesmak på denne kaken og brukte kruttsterk kaffeekstrakt laget av 2 ts kaffepulver og 3 ss kokende vann.

♥ Ikke overstek kaken, det er godt når den er myk og littegranne bløt i midten. Det er lurt å la kaken stå i kjøleskapet en god stund før den tas ut av formen (gjerne over natten). Da blir kaken fastere i konsistensen og blir lettere å få ut av formen uten at kaken går i stykker.

♥ Det er kraftig sjokoladesmak på denne kaken og det er derfor ekstra godt med mild vaniljeis eller pisket krem som tilbehør. Som sagt gjerne med litt rom i, og friske jordbær er også deilig å ha ved siden av.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-coffee-cheesecake-brownies