

Sernikobrownie z malinami



Autor: **rzelkazag**
Przepisów: **22** Ocena: **298**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Składniki na blaszkę 19x28cm
- Brownie:
 - 100g czekolady deserowej
 - 150g cukru
 - 60g masła
 - 2 jajka
 - Szczypta soli
 - 1 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 100g mąki pszennej tortowej
- Masa serowa:
 - 3 jajka
 - 500g twarogu
 - 100g cukru
 - 2 łyżki mąki ziemniaczanej
 - 100g masła w temp. pokojowej
- Dodatkowo:
 - 100g malin
 - 1 tabliczka białej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Brownie:
Czekoladę oraz masło rozpuszczamy w kąpieli wodnej, a następnie studzimy. Dodajemy jajka, cukier oraz wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą mąkę. Wszystko miksujemy do połączenia składników i przelewamy na wyłożoną papierem blaszkę.
- 2 Masa serowa:
Masło miksujemy z cukrem, a następnie wbijamy po jednym jajku. Do masy dodajemy podwójnie zmielony twaróg, a na końcu mąkę ziemniaczaną. Miksujemy i przekładamy na brownie. Widelcem mieszamy na kształt ósemki i posypujemy malinami, delikatnie je dociskając. Ciasto wstawiamy do nagrzanego do 170°C piekarnika na ok 45 minut. Przystudzone polewamy białą czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: