

# Sernikobrownie z malinami



Autor: rzelkazag

Przepisów: 22 Ocena: 298



&gt; 6 os. &gt; 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 kąpielii 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: