

Brownie cheesecake

Tilberedningstid
2 timer

Antal personer
10 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Brownie

- 2 æg
- 250g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 100g mørk chokolade
- 125g smør
- 150g mel
- 2 spsk. kakaopulver
- ½ tsk. bagepulver
- Knivspids salt

Ostecreme

- 400g flødeost
- 1 dl græsk yoghurt
- 150g flormelis
- 2 tsk. vaniljesukker
- 4 blade husblas



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Bland æg, sukker og vaniljesukker sammen.

Smelt smør og halvdelen af den mørke chokolade.

Når det er kølet lidt ad tilføjes det til æggemassen.

Tilsæt mel, kakaopulver, bagepulver og salt.

Kom til sidst resten af den mørke chokolade i kagedejen.

Hæld kagedejen i en bradepande, så den fylder 2 cm af bradepanden op.

Kom kagen i ovnen og lad den bage i ca. 25 min.

Bland flødeost, græsk yoghurt, flormelis og vaniljepulver sammen.

Kom husblas i vand til den er blød.

Smelt husblas i et vandbad sammen med en spiseske ostecreme.

Tilsæt en spiseske ostecreme ad gangen til husblassen indtil den er kølet af og bland det herefter med resten af ostecremen.

Pisk fløde til flødeskum og vend det i ostecremen

Kom det ovenpå den afkølede browniebund.

Drys kakaopulver på toppen

Hak stykker af daim og drys over toppen af kagen



KLIK HER
FREM GANGSMÅDEN
KAN SES I VIDEOEN