

Ingrediënten voor 16 personen

Cheesecakebeslag: 100 g ricotta
100 g mascarpone 30 g suiker 1
tl vanille-extract 1 ei 5 tl creme
fraiche 1 el bloem

Browniebeslag: 250 g pure
chocolade, grof gehakt 250 g
boter 6 eieren 350 kristalsuiker 1
tl vanille-extract 10 g bloem snuf
zout

Tijd: 20-30 min.

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Brownies met cheesecake

Brownies met cheesecake, voor 16 stukken

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Beboter een vierkant bakblik en bekleed met bakpapier. Meng ricotta, mascarpone, suiker, vanille extract, ei, cre frahe en bloem tot een glad mengsel. Verhit chocolade en boter au bain-marie en laat iets afkoelen. Klop in een andere kom de eieren, kristalsuiker en vanille extract tot het begint te schuimen. Voeg chocolade mengsel toe en voeg 10 g bloem en zout toe. Giet het browniebeslag in het bakblik en giet het cheesecake beslag erbij. Maak er met een mes leuke vormen in. Bak 25 min. in de oven.

