

Raspberry Cheesecake Brownies

maline, maskarpone sir, tamna i bijela čokolada...



Potrebni sastojci:

Brownie sloj:

- 3 kom jaja
- 100g kristal šećera
- 200 g maslaca
- 150 g tamne čokolade
- 100 g brašna T400 meko
- 1 čajna kaš. praška za pecivo
- 2 velike kašike kvalitetnog kakaoa (cca 30 g)

Cheesecake sloj:

- 250g sira maskarpone (ili krem sira po želji)
- 2 kom žumanjaka
- sok od 1/2 limuna
- malo vanila ekstrakta, paste ili sjemenki
- 1 velika kašika šećera u prahu (ili po želji)
- 150g kvalitetne bijele čokolade

Voćni fil:

- 200 g malina (zamrznute ili svježe)
- cca 1-2 kašike šećera
- 15 g gustina (1 v. kašika)
- 20g maslaca

Izrada:

Pripremiti četvrtasti kalup dimezija 27x20 cm, podmazati maslacem i obložiti pek papirom (ja koristim kalup sa promjenljivim obručem). Rernu uključiti na 180 st.

Cheesecake sloj:

Bijelu čokoladu istopiti na pari. U plastičnoj posudi izmiksajte sir sobne temperature, šećer, sok limuna, vanilu i žumanjke i na kraju lagano špatulom umiješati i istopljenu čokoladu.

Količinu šećera i vrstu sira prilagodite svom ukusu.

Voćni fil:

Maline i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpici. Gustin pomiješati sa malo vode i zakuhati voćni fil. U vruću smjesu dodati i 20 g maslaca. Ako vam smetaju košpice malina smjesu protisnuti kroz cjediljku. Par kašika smjese možete odmah prebaciti u vrećicu za ukrašavanje.

Brownie sloj:

Maslac i čokoladu istopiti u odgovarajućoj šerpici na laganoj vatri i ostaviti sa strane. Jaja i šećer miksati nekoliko min a zatim dodati prohladenu smjesu maslaca i čokolade i lagano promiješati. Dodati i prosijane brašnaste sastojke i sve sjediniti.

Smjesu izliti u pripremljen kalup i poravnati.

Na Brownie sloj dodajte par kašika voćnog fila i lagano poravnajte, a zatim dodajte i Cheesecake sloj i opet poravnajte. Na kraju pomoću vrećice za ukrašavanje povucite horizontalne linije voćnim filom preko cheesecake smjese i kružnim pokretima čačkalicom formirajte šare po želji.

Kolač peći u zagrijanoj rerni na 180 st. 30 min (± koji min u zavisnosti od rerne). Pečen kolač potpuno ohladiti na sobnoj temperaturi, a zatim može u frižider neko vrijeme prije rezanja i serviranja.

Kalup 27x20 cm

Prijatno!