

Brownies Cheesecake sa malinama



Potrebni sastojci za 16 komada:

Vrijeme pripreme: 1h

Za Brownies:

- 1 pakovanje Dr. Oetker mješavina za Brownies
- 2 komada jaja L veličine
- 100 g omekšalom maslaca
- 100 ml vode

Cheesecake dio:

- 200 g mascarpone sira
- 50 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2 kašike svježeg cijeđenog soka od limuna

Još potrebno:

- cca 100 g malina (svježih ili smrznutih)
- 50 g bijele čokolade
- 170 g mliječne čokolade

Priprema:

Pripremiti pravougaoni kalup dimenzija 26x22 cm, podmazati ga masnoćom (ili silikonske kalupe sa vaskršnjim motivima – ja sam koristila 2 kalupa u obliku zeke i jajeta cca 17x10cm i 18x12cm i 2 silikonska kalupa za mafine. Kalupe je potrebno podmazati omekšalim maslacem).

Mješavinu za brownies i čokoladne komadiće iz pakovanja sipati u posudu za mućenje. Dodati i sve ostale sastojke (sobne temperature) za brownies i kratko izmiksati.

Za Cheesecake sloj pomiješati mascarpone sir, jaje, šećer, vanilin šećer i sok od limuna u glatku smjesu.

U kalupe prvo rasporedite 2/3 brownies smjese, zatim rasporediti i cheesecake sloj pa naizmjenično kašikom rasporediti i preostalu 1/3 brownies smjese i malo prošarati sve vrhom tankog noža kako bi dobili mramorni efekat. Na kraju ravnomjerno rasporediti i maline.

Peći u zagrijanoj rerni na 175°C oko 55-60 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni. Za ovaj tip kolača potrebno je nešto duže vrijeme pečenja nego za obični brownies).

Pečen kolač ohladiti i pažljivo izvaditi iz kalupa.

Za čokoladni sloj otopiti prvo bijelu čokoladu na pari i prebaciti je u plastičnu dresir vrećicu. Odrezati vrh i u čiste i posušene silikonske kalupe u udubljenja sa šarama pažljivo rasporediti bijelu čokoladu. Ohladiti u frižideru. Zatim otopiti na pari i mliječnu čokoladu i nanijeti na dno silikonskih kalupa, a preko ohlađene bijele čokolade. Zatim na taj čokoladni sloj pažljivo vratiti pečene kolače sa šarama okrenutim prema čokoladi. Sve dobro ohladiti u frižideru (oko 3h) i tek onda vaditi iz kalupa.

Napomena: Ovakvi kolači su pogodni za poklone, ako ih upakujete u celofan uz neku mašnicu i poruku, imaćete sjajne vaskršnje poklone.

Prijatno!