

BROWNIE CHEESECAKE OPSKRIFT

Denne opskrift på brownie cheesecake giver en fantastisk cremet kage med en fyldig smag af mørk chokolade og fløjsblød ostecreme på toppen. De forskellige elementer er meget simple, så det er faktisk ikke nogen svær opskrift.

Til

Brownie-delen

- 100 g smør
- 140 g mørk chokolade
- 150 g sukker
- 2 æg
- 2 spsk hvedemel
- 1 nip salt (fint)

Cheesecake-delen

- 200 g flødeost naturel
- 1 æg
- 1/2 vaniljestang
- 50 g sukker

Creme fraiche delen

- 1/2 vaniljestang
- 35 g sukker
- 3 dl creme fraiche

Derudover

- evt. friske hindbær

Forvarm ovnen til 190 grader.

Brownie-delen:

Smelt smør og chokolade over vandbad, og lad det køle lidt af. Bland sukkeret i. Rør æggene sammen, og tilsæt dem lidt ad gangen. Sigt mel og fint salt i dejen, og fordel den i en form beklædt med bagepapir. Kom kagen i ovnen i 15 minutter.

Cheesecake-delen:

Bland flødeost og æg. Skrab kornene ud af vaniljestangen, og brug lidt af sukkeret til at skille kornene ad. Kom det i osteblandingen sammen med resten af sukkeret, og rør rundt. Lad blandingen stå, mens brownien er i ovnen.

Lad brownien køle af i 5-10 minutter, før du hælder osteblandingen ud over den.

Bag derefter kagen i yderligere 15 minutter, og lad den derefter køle af i ca. 10 minutter.



Creme fraiche delen:

Skrab kornene ud af vaniljestangen, og bland dem med lidt af sukkeret. Bland vanilje, sukker og creme fraiche, og lad det stå, så sukkeret opløses.

Fordel derefter cremefraicheblandingen på kagen, og bag den i yderligere 10 minutter.

Lad din brownie cheesecake køle af på en rist, og kom den derefter i køleskabet i minimum 8 timer, før du serverer den.

Tip: Kagen smager ekstra lækker med en håndfuld friske hindbær til.