

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownie Cheesecake

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL CHEESECAKE

250 g di ricotta
150 g di philadelphia
100 g di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
2 uova
2 cucchiai di farina
120 ml di panna.

PER IL BROWNIES

300 g di cioccolato fondente
200 g di burro
6 uova
200 g di zucchero
150 g di farina.

PREPARAZIONE

- 1 Per il brownie: con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio.



- 2 Aggiungete il cioccolato ed il burro sciolti a bagnomaria e mescolare.



- 3 Infine aggiungete la farina.



- 4 Per il cheesecake: in una ciotola montare le uova con lo zucchero, aromatizzate con la vaniglia.



- 5 Unite i formaggi e la farina.



6 Infine diluite con la panna continuando a montare.



7 Foderate uno stampo rettangolare da 24 cm di diametro per lato.



8 Stendete il composto al cioccolato nella tortiera e coprite con la crema di formaggio.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare, quindi mettete in frigorifero per 1 ora prima di tagliare a quadrotti.



