

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brownie Cheesecake

di: *nightfairy*

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 cucchiari 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.



