

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies cheesecake

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: LA RICETTA PREVEDE DUE COTTURE



La brownies cheesecake è una ricetta dolce che unisce i [brownies](#) con la cheesecake, dolci tradizionali degli Stati Uniti per ottenere un'unica torta carica di energia e gusto.

In sostanza si tratta di una cheesecake cotta su una base di brownies anch'essi cotti per l'occasione. La cottura in due tempi può sembrare un po' laboriosa, ma in realtà seguendo la nostra ricetta passo passo, tutto filerà liscio come l'olio!

Sei anche tu appassionato di cheesecake come noi?

Allora devi assolutamente provare anche queste:

[Cheesecake cotta la caffè](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)

INGREDIENTI PER LA BASE DI BROWNIES

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 220 gr

FARINA 00 150 gr

UOVA 4

INGREDIENTI PER LA CHEESECAKE

MASCARPONE 250 gr

YOGURT INTERO 250 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 120 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

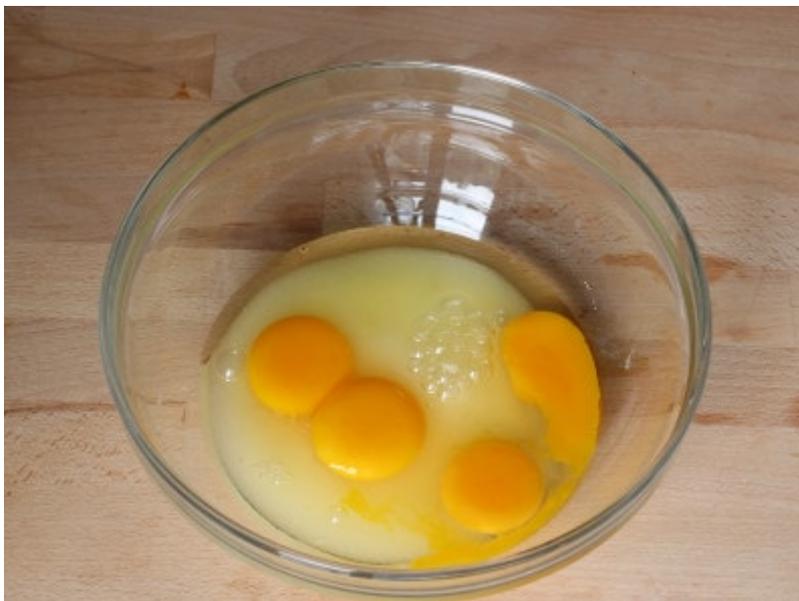
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE DELLA BASE BROWNIES

- 1 Spezzetta il cioccolato in una ciotola e aggiungi il burro tagliato a pezzi. Fai sciogliere a bagnomaria o al microonde per circa due minuti, dovrai ottenere una crema fluida, lucida e senza grumi. Lascia raffreddare una decina di minuti.



- 2 Nel frattempo con una frusta a mano, mescola le uova con lo zucchero e aggiungi piano piano il cioccolato e il burro alle uova, continuando a mescolare.



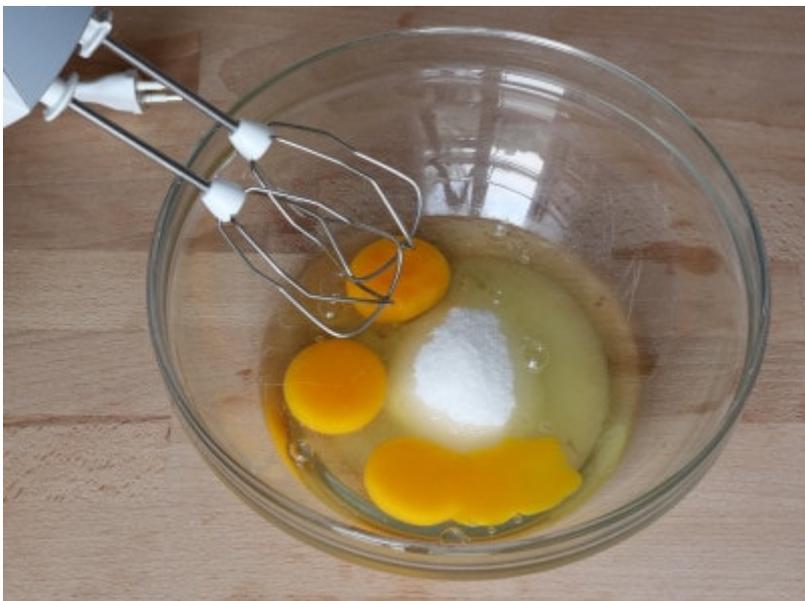
3 Setaccia la farina e aggiungila all'impasto, mescola fin quando il composto non sarà omogeneo poi versalo in una teglia del diametro di 26 cm. rivestita con carta da forno.

Inforna in modalità statica, nel ripiano centrale, a 180° C per 25 minuti o fino a che non si sarà formata la tipica crosticina dei brownies, in superficie.



PREPARAZIONE DELLA CHEESECAKE

- 1 Mentre la base brownie cuoce in forno, procedi a cucinare il composto per la Cheesecake: monta a neve ferma le uova con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche. Aggiungi l'amido di mais setacciato e incorpora alle uova con un cucchiaio di legno, mescolando dal basso verso l'alto, cercando di non far smontare le uova. Allo stesso modo, aggiungi prima il mascarpone, che avrai ammorbidito precedentemente con una forchetta, e successivamente anche lo yogurt.





2 Versa sopra alla base brownie il composto della cheesecake, livella e inforna nel ripiano centrale del forno con modalità statica a 160° C per 50 minuti. A cottura ultimata vedrai che la superficie diventerà leggermente dorata e si formerà il tipico gradino presente in ogni cheesecake cotta. Servi la Brownie Cheesecake così come è uscita dal forno o aggiungendo qualche frutto di bosco, sarà un successo!





CONSIGLIO

Usa la carta forno per rivestire la teglia in cui cuocerai la base di brownies perché se la

imburrarsi soltanto sarebbe un problema staccare poi il dolce dai bordi e dal fondo.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare la Brownies Cheesecake fino a 48 ore fuori dal frigo, a temperatura ambiente, ben coperta, oppure in frigorifero per 72 ore, in alternativa puoi surgelarla, anche a porzioni singole, per circa un mese.