Cream Cheese Brownies



Ingredienser

250 g smør
150 g kokesjokolade
200 g lys kokesjokolade
6 egg
450 g sukker
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
200 g valnøtter

Ostemasse:
400 g kremost (f.eks. 2 pk Philadelfia)
150 g sukker
6 ss smør
3 egg

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk oppi sjokoladen og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør i sjokoladesmøret og sikt i hvetemel og bakepulver. Ha til slutt i hakkede valnøtter.

Til ostemassen piskes kremost og mykt smør sammen. Tilsett sukker og eggene og pisk blandingen jevn (røren blir nokså tynn i konsistens).

Fordel halvparten av sjokoladedeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Hell over ostemassen. Fordel så over resten av sjokoladedeigen.

Bland litt med en gaffel for å marmorere deigene sammen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

"Cream Cheese Brownies" er veldig fine å fryse, og de tiner raskt!

Se også oppskrift på "Oreo Cream Cheese Brownies" og "Zebra Bars".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cream-cheese-brownies