Det søte liv...

Chocolate Brownie & Rasperry Cheesecake



Ingredienser

Brownie:
♥ 200 g smør
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Ostekake:
♥ 500 g kremost
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 egg

Bringebærfyll:
♥ 125 g friske bringebær

Pynt og servering:
♥ 125 g friske bringebær
♥ melisdryss
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Smelt smøret til browniedeigen i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret.

Visp sammen egg og sukker. Bland i sjokoladesmøret og sikt deretter inn mel og bakepulver.

Lag ostekakedeigen ved å først piske sammen kremost, sukker og vaniljeekstrakt. Visp eggene lett sammen og bland dette i ostemassen.

Finn fram en rund kakeform (24 cm i diameter) og legg bakepapir i bunnen.

Ha 2/3 av browniedeigen i kakeformen.

Ha over ostefyllet.

Legg deretter resten av browniedeigen i klatter over ostefyllet. Dermed vil kaken bli marmorert.

Fordel bringebærene over kaken.

Varm ovnen opp til 160°C. Sett kaken inn i midten av ovnen. Skru så ovnen straks ned til 120°C. La kaken steke i 2,5 - 3 timer (se tips).

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til dagen etter.

Løsne kaken fra formen og dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et kakefat.

Pynt kaken med et melisdryss og server kaken med vaniljeis og friske bringebær.

Tips

♥ Det er riktig at kaken skal steke så lenge. Det å steke kaken på svak varme over så lang tid gjør at den blir gjennomstekt uten å bli tørr og sprekke opp på overflaten.

♥ Kaken må stå i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Da stivner den i konsistensen og blir lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken er holdbar i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

♥ Som nevnt er dette en nokså mektig kake. Server derfor gjerne friske bringebær og is ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-brownie-rasperry-cheesecake