Sernikobrownie

data aktualizacji: 2019.09.02 autor: Redakcja



Składniki:

- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g masła
- 350 g drobnego cukru do wypieków
- 5 jajek rozmiaru L
- 110 g mąki pszennej
- 400 g serka kremowego typu philadelphia (lub twarogu sernikowego)
- cukier z prawdziwą wanilią
- 100 g malin

Przygotowanie:

Składniki wyjąć z lodówki odpowiednio wcześniej, by osiągnęły temperaturę pokojową.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce i przestudzić.

Masło utrzeć z 200 gramami cukru na jasną, puszystą masę. Dodawać stopniowo 3 jajka, cały czas miksując. Wlać przestudzoną czekoladę i zmiksować do połączenia. Dodać mąkę pszenną i delikatnie wymieszać. ¾ masy wlać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki wymiarów 20 x 30 cm.

Serek/twaróg zmiksować z pozostałym cukrem, 2 jajkami i cukrem waniliowym do gładkiej konsystencji. Masę wylać na masę czekoladową, a na wierzch wylać pozostałą masę czekoladową i na tym ułożyć maliny.

Piec 45 minut w temperaturze 170°C, w razie potrzeby pieczenie można przedłużyć o 15 minut. Studzić w ciepłym, uchylonym piekarniku.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33017-sernikobrownie