

## Brownie cheese cake

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 8 personnes

#### *Partie cheese cake :*

• 125 g de ricotta • 75 g de fromage blanc • 50 g de sucre • 1 œuf • 1 càs de farine (10 g)

#### *Partie brownie :*

• 150 g de chocolat noir • 100 g de beurre (+ pour le moule) • 2 œufs • 100 g de cassonade  
• 40 g de farine

Allumer le four th5, 150°C.

Bien beurrer et fariner un moule rectangulaire (ou carré), le réserver au frais.

Dans un saladier, fouetter la ricotta, le fromage blanc et l'œuf. Ajouter le sucre et la farine.

Faire fondre ensemble beurre et chocolat cassé en morceaux.

Bien mélanger pour homogénéiser, ajouter la cassonade et la farine. Laisser tiédir.

Ajouter les œufs et bien mélanger.

Étaler les 3/4 de la pâte au chocolat dans le moule. Verser dessus la préparation à la ricotta, puis recouvrir avec le reste de l'appareil au chocolat, sans mélanger les 2 couleurs.

Enfourner pour 35 minutes. Laisser refroidir et découper.