

BROWNIE CHEESECAKE

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Moule rectangulaire 25 x 20 cm en silicone, ou tout autre moule pas trop large

INGRÉDIENTS

Partie cheesecake : • 200 g de fromage frais (genre St Moret) • 50 g de sucre en poudre • 1 oeuf • 20 g de farine

Partie brownie : • 150 g de chocolat noir • 75 g de sucre • 60 g de farine • 120 g de beurre • 3 oeufs

RÉALISATION

Allumer le four th5, 150°C.

Préparer la partie cheesecake : Dans un grand bol, mélanger au fouet le fromage frais et le sucre. ajouter l'oeuf, puis la farine. Fouetter jusqu'à obtenir une préparation homogène et sans grumeau. Réserver.

Préparer la partie brownie : Dans une casserole assez grande et à fond épais, déposer le beurre en morceau et par dessus le chocolat cassé en carrés. Faire fondre sur feu doux. Lorsque le beurre est fondu, ôter du feu, couvrir et laisser reposer 5 minutes. Mélanger ensuite à la spatule, le chocolat va fondre doucement dans le beurre chaud. Laisser complètement refroidir.

Ajouter le sucre, puis les oeufs et enfin la farine. Fouetter pour obtenir un mélange bien homogène.

Verser les 3/4 de la partie brownie dans votre moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone). Recouvrir doucement avec la partie cheesecake, puis verser dessus le reste de la préparation au chocolat. Avec le manche d'une cuillère, faire un tour en forme d'escargot dans votre moule (sans mélanger davantage), puis enfourner pour 30 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de découper ou de démouler.