

Cheesecake con base di brownie



di Giulia Crestani | 23 ott 2015

Cheesecake con base di brownie: un dolce a base di formaggio, ideale da gustare per merenda o a fine pasto. È facile da realizzare e perfetta per la merenda.



La **cheesecake con base di brownie** è un goloso mix tra un dolce strato di cioccolato e una deliziosa crema di ricotta o formaggio cremoso, che si usa generalmente per preparare la celebre cheesecake. Facile e divertente da realizzare, questo è un dolce a cui è impossibile resistere.

Al posto della ricotta puoi utilizzare del mascarpone o un qualsiasi formaggio spalmabile in base ai tuoi gusti e il risultato è garantito!

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Torte

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

20 minuti

Cottura
30 minuti

Tempo totale
50 minuti

Dosi
8 persone

Ingredienti

PER LA BASE DI BROWNIE

Cioccolato fondente
150 gr

Zucchero
180 gr

Uova
2

Vanillina
1 bustina

Farina 00
80 gr

Burro
130 gr

Sale
q.b.

PER LA CREMA DI CHEESECAKE

Ricotta o formaggio cremoso
250 gr

Uova
1

Farina 00
un cucchiaino

Zucchero
un cucchiaino

Sale
q.b.

Preparazione

1. In una casseruola fai **sciogliere a bagnomaria** il cioccolato con il burro: mescola lentamente fino a fondere e ad amalgamare bene i due ingredienti e al termine versa il composto in una ciotola.
2. Nella ciotola, insieme al cioccolato e al burro, **incorpora le uova** aiutandoti con una **frusta da cucina** e dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti setaccia all'interno la farina, lo zucchero e la vanillina continuando a mescolare e al termine aggiungi un pizzico di sale.
3. In un'altra ciotola **lavora con una frusta elettrica** la ricotta con lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e la farina setacciata: lavora il tutto fino ad ottenere una crema densa e omogenea.
4. Rivesti una teglia rettangolare con della **carta da forno** e versa il composto di cioccolato in maniera omogenea: al termine versa il secondo composto, quello a base di ricotta, e aiutandoti con uno stuzzicadenti o con una forchetta **traccia delle linee circolari** in modo da creare il classico effetto marmorizzato.
5. Inforna la teglia, in forno già caldo, per **30 minuti a 180°**. A cottura ultimata fai raffreddare la tua cheesecake con base di brownie e poi tagliala a quadretti.

Vota la ricetta

