

Брауни со сливочным кремом

 60 минут



Вам понадобится

Сыр сливочный	400 г
Яйцо куриное	250 г / 5 шт
Сахар	220 г
Масло сливочное	190 г
Шоколад темный	180 г
Мука пшеничная в/с	100 г
Разрыхлитель теста	2 г

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

-  Масло (180 г) и шоколад растопить на водяной бане, остудить. Взбить 3 яйца и 150 г сахара. Добавить шоколадную смесь, муку и разрыхлитель, тщательно перемешать.
-  В отдельной емкости взбить 2 яйца, 70 г сахара и сливочный сыр.

3

Форму смазать сливочным маслом (10 г). Выложить шоколадное тесто в форму, разровнять. Сверху аккуратно выложить сливочный крем, разровнять. Накрыть ее листом фольги, подвернуть края.

4

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 35- 40 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с тестом. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Брауни со сливочным кремом