

Брауни со сливочным кремом

Вам понадобится

Сыр сливочный	500 г
Яйца	5 шт.
Сахар	220 г
Масло сливочное	200 г
Шоколад темный горький	200 г
Мука пшеничная в/с	110 г
Разрыхлитель	6 г

Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 24 см

Приготовление

- 1 Масло и шоколад растопить на водяной бане, остудить. В отдельной емкости взбить 3 яйца с сахаром (150 г), затем добавить шоколадно-масляную смесь, муку и разрыхлитель, тщательно перемешать. В другой емкости взбить 2 яйца с сахаром (70 г) и сливочным сыром.
- 2 Форму смазать сливочным маслом, дно застелить пергаментом. Вылить тесто в форму, разровнять. Сверху аккуратно налить сырную смесь, разровнять. Установить форму на решетку на средний уровень печи.

3

Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 40 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.

Брауни со сливочным кремом