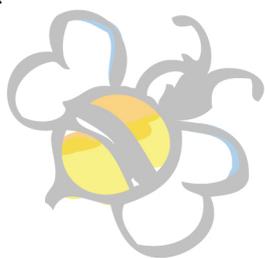




Brownie cheesecake - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Brownie cheesecake

dessert - ricotta - cioccolato - formaggio

da La Collina delle Fate

Cuoce in 25 minuti, al massimo 30...non tenetelo di più perché deve rimanere morbido, si rassoderà in frigorifero!

PER IL CHEESECAKE

250 g. di ricotta  
150 g. di philadelphia  
100 g. di zucchero  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
2 uova  
2 cucchiari di farina  
120 ml. di panna

PER IL BROWNIE

300 g. di cioccolato fondente  
200 g. di burro  
6 uova  
200 g. di zucchero  
150 g. di farina

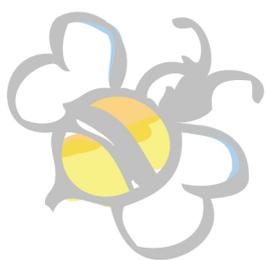
Per il brownie: sbattete le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio; aggiungete il cioccolato ed il burro sciolti a bagnomaria e la farina.

Per il cheesecake: in una ciotola, mescolate con uno sbattitore le uova con lo zucchero, aromatizzate con la vaniglia; unite i formaggi e la farina, infine, diluite con la panna.

Stendete il composto al cioccolato in una teglia da 24cm. di lato, coprite con la crema di formaggio(a questo punto potete creare l'effetto marmorizzato oppure no) e cuocete a 180° per 25-30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare, quindi mettete in frigorifero per un'oretta prima di tagliare a quadrotti.





eCucinando.it