

Cheesecake- Himbeer-Brownie



Zutaten für die Brownieschicht:

85 g Zartbitterschokolade (85% Kakaoanteil)
115 g Butter, 115 g Zucker
2 große Eier, 60 g Mehl
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Backkakao

Zutaten für die Cheesekakeschicht:

250 g Frischkäse, 50 g Zucker
1 Ei, 75 g weiße Schokolade

Zutaten für den Himbeersaft:

85 g TK-Himbeeren, 15 g Zucker, 30 ml Wasser



Zubereitung:

1. Zuerst solltet Ihr das Fruchtピューree zubereiten. Hierfür gebt Ihr einfach alle Zutaten in einen kleinen Topf. Lasst alles bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten einkochen. Sobald eine breiartige Konsistenz daraus entstanden ist, könnt Ihr sie durch ein Sieb geben, so dass Ihr später keine Kerne im Brownie habt. Stellt den Himbeersaft beiseite und lasst ihn abkühlen.
2. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und legt eure Brownieform (26x20 cm) mit Backpapier aus.
3. Nun geht's an die Brownieschicht. Gebt die gehackte Schokolade, die Butter und den Kakao in einen Topf. Lasst alles bei mittlerer Hitze unter rühren schmelzen.
4. Danach schlägt Ihr mit dem Handmixer die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel cremig auf.
5. Rührt die Schokoladenmasse langsam unter. Zum Schluss hebt Ihr das Mehl und das Backpulver vorsichtig unter. Verteilt die Browniemasse gleichmäßig in der Form.
6. Für die Cheesekakeschicht lasst Ihr zuerst die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Währenddessen verquirlt Ihr die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel. Lasst die Schokolade kurz abkühlen und rührt Sie langsam unter die Frischkäsemasse.
7. Gebt die Frischkäsemasse nun vorsichtig auf die Brownieschicht.
8. Das Fruchtピューree könnt Ihr nach belieben auf der Cheesekakeschicht verteilen und mit einem Zahnstocher Muster einarbeiten. Lasst Eurer Kreativität freien Lauf.
9. Ab damit in den Ofen für ca 40-45 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit könnt Ihr den Brownie mit Alufolie abdecken.
10. Nach der Backzeit solltet Ihr den Cheesecake-Himbeer-Brownie am besten über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag hat er die perfekte Konsistenz.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de