

# Negresă + Cheesecake = ♥

Cheesecake și Brownie? Nu ne putem gândi la o combinație mai bună!

12 bucăți



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Pentru Negresă:

125 g unt nesărat  
50 g ciocolată neagră  
125 g făină  
20 g Cacao neagră Dr. Oetker  
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker  
125 g zahăr tos  
100 g ciocolată cu lapte (ruptă bucăți)  
3 ouă (bătute)

### Pentru Cheesecake:

150 g cremă de brânză  
60 g smântână  
15 g zahăr tos  
7,5 g făină de porumb

### Pentru decorare:

100 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

## Pentru negresă:

- 1 Se încălzește cuptorul la 180°C (treapta 4 la cuptoarele pe gaz). Se tapetează cu hârtie de copt o formă de tort pătrată cu latura de 20 cm. Se topesc untul și ciocolata la foc foarte mic într-o cratiță, apoi se lasă să se răcească timp de 10 minute. În continuare se încorporează ouăle bătute
- 2 Se cern făina, pudra de cacao, praful de copt și zahărul într-un castron, se adaugă bucățile de ciocolată apoi se toarnă acest amestec peste crema de unt și se omogenizează.

## Pentru Cheesecake:

- 3 Pentru cheesecake, se amestecă toate ingredientele laolaltă într-un castron mare, până ce se obține un amestec omogen.
- 4 Se toarnă amestecul de negrese în forma de copt pregătită. Se adaugă în stropi compoziția de cheesecake în mixul de brownie, apoi cu ajutorul unui băț pentru frigărui se marmorează compoziția de cheesecake în compoziția de brownie.



**Dr. Oetker RO S.R.L.**

- 5 Se coace timp de 25-30 de minute, negresa trebuie să fie complet coaptă în centru. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească.
- 6 Se topește ciocolata neagră în cuptorul cu microunde. Se taie prăjitura în 12 bucăți și stropește cu ciocolata topită.

