



Помните, я писала, что не выпекала брауни лишь только из-за его внешнего, неэстетического вида. Так вот, этот вариант ещё более праздничный, а слой из чизкейка в дополнении с ягодами придают особый вид и вкус. В оригинале этот рецепт был с малиной, а поскольку у меня в наличии была ещё и ежевика, то я добавила и её, от этого, на мой взгляд, выпечка только выиграла. И ещё, я добавила небольшое количество разрыхлителя в слой брауни, поскольку я не любитель клёкой выпечки, да простят меня американцы... :)

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -



ИНГРЕДИЕНТЫ: масло
сливочное, яйца, сахар,
шоколад, мука, разрыхлитель,
ванилин, малина, ежевика

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печь разогреть до 180°С. Смазать форму большим количеством растительного масла и дно формы застелить пергаментной бумагой.

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -



Приготовить брауни-чизкейк можно из следующих ингредиентов: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г муки, 100 г какао-порошка, 100 г творожного сыра, 100 г малины, 100 г ежевики, 1 яйцо, 1 чайная ложка ванилина.

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -



~~Копировать текст и изображения без разрешения автора запрещено. Все права защищены. © 2013~~

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -



{comments on}