

CHEESECAKE CHOCOLATE BROWNIE



ZUTATEN

400g dunkle Schokolade, 70%
160g Butter
6 Eier
200g Zucker
1 Prise Salz
250g Wäisse Kéis (Frischkäse)
1 Ei
40g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Schokolade in kleine Stücke brechen und Butter in kleine Stücke schneiden und auf einem Wasserbad schmelzen lassen
3. 6 Eier mit 200g Zucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz vermischen
4. Die geschmolzene Schokoladen-Butter Mischung zu den Eiern und zum Zucker geben und gut vermischen und zur Seite stellen
5. Den Käse mit einem Ei und 40g Zucker vermischen
6. Eine Form einfetten und als erstes den Schokoladenteig hineingeben und gleichmässig verteilen. Jetzt die Käsemasse auf den Teig verteilen und mit einer Gabel ein marmoriertes Muster erzeugen
7. Für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben
8. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen