

BROWNIE CHEESECAKE

Za brownie podlogu:

170 g čokolade
170 g maslaca
125 g brašna
2 žlice kakaa
3 jaja
100 g šećera
žlica arome vanilije
prstohvat soli

Za kremu od sira:

600 g krem sira
4 žlice šećera
2 jaja

Za preljev od voća:

450 g marelica
50 g šećera

Zagrijte pećnicu na 160 C.

Na pari otopite čokoladu. U otopljenu čokoladu dodajte kakao.

Pomiješajte jaja sa šećerom, soli i vanilijom pa umiješajte u otopljenu čokoladu.

Na kraju primiješajte brašno.

Okrugli kalup za tortu obložite papirom za pečenje pa ulite brownie smjesu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-ak minuta.

Za kremu pomiješajte sir sa jajima pa sve dobro izmiješajte da dobijete glatku smjesu.

Izvadite brownie podlogu iz pećnice pa na nju nježno izlite pripremljenu kremu od sira.

Vratite tortu u pećnicu i podignite temperaturu na 170 C pa pecite još 30 minuta.

Ohladite.

Za preljev voće pomiješajte sa šećerom. Kuhajte na laganoj vatri dok ne otopi pa smanjite temperaturu i nastavite kuhati dok se preljev ne zgusne.

Poslužite sa tortom.