

Brownie z serem śmietankowym

2 porcje 40 minut

Składniki

- 50 g czarnej czekolady
- 60 g masła
- białko z 1 jajka (rozmiar L)
- 55 g cukru pudru
- 1,5 g ekstraktu waniliowego lub łyżeczka cukru waniliowego
- 50 g mąki
- 100 g serka śmietankowego
- żółtko

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielich do gotowania.
2. Umieść 50 g czarnej czekolady i 60 g masła w kielichu do gotowania.
3. Wymieszaj.
4. Wylej masę do miski, dodaj do niej białko jajka, 35 g cukru pudru, 1,5 g ekstraktu waniliowego lub łyżeczkę cukru waniliowego i 50 g mąki, wymieszaj i odstaw.
5. Wyczyść kielich do gotowania.

6 Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.

7 Umieść 100 g serka śmietankowego i pozostałe 20 g cukru pudru w kielichu do gotowania.

8 Wymieszaj.

9 Dodaj żółtko.

10 Wymieszaj.

11 Wlej masę serową i pozostałą masę czekoladową do tortownicy, wymieszaj.

12 Rozgrzej piekarnik do 190°C, wstaw tortownicę do piekarnika i piecz około 25 minut (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).

13 Gotowe do podania! Smacznego!