Brownie z serem, malinami i galaretką

czas przygotowania: **95 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- gorzka czekolada - 200 g
- masło - 200 g
- cukier - 150 g
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- mąka pszenna - 100 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 1 łyżka

MASA SEROWA:

- twaróg sernikowy mielony - 500 g
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- cukier - 150 g
- Kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie

DODATKOWO:

- maliny - 200 g
- Galaretka malinowa Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej. Miękkie masło utrzyj z cukrem na puch. Ciągle ucierając, dodawaj po jednym jajka, a następnie roztopioną czekoladę. Na koniec dodaj mąkę wymieszaną z kakao.
2. Przygotuj masę serową. W misce utrzyj jajka z cukrem, dodaj twaróg i kisiel.
3. Formę o wymiarach 22 × 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na dno formy wyłóż 3/4 masy czekoladowej. Na nią wyłóż masę serową.
4. Całość przykryj kleksami z reszty masy czekoladowej i patyczkiem do szaszłyków lekko przemieszaj masy. Posyp malinami. Ciasto wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 60 minut.
5. Galaretkę rozpuść w szklance gorące wody i wystudź. Lekko tężejącą galaretkę wylej na wystudzone ciasto i odstaw do lodówki by stężała.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Brownie z serem, malinami i galaretką

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g