

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. Ciągłe 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 gorącej 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