

BROWNIE-CHEESECAKE M/HINDBÆRCOULIS

BROWNIE

200 g mørk chokolade
200 g blødt smør
250 g flormelis
3 æg
100 g hvedemel

1. Smelt chokoladen over vandbad. Lad den afkøle lidt.
2. Pisk smør og sukker godt og luftigt.
3. Pisk æggene i et ad gangen og pisk godt.
4. Rør melet i lidt efter lidt til dejen er ensartet.
5. Rør til sidst den smeltede chokolade i.
6. Fordel dejen i en smurt springform på 25-26 cm.

CHEESECAKE

400 g flødeost (ikke light!)
150 g flormelis
Kornene af 1 vanillestang
2 æg

1. Pisk flødeost, flormelis og vanille sammen med piskeris ved håndkraft.
2. Pisk æggene i et ad gangen med piskeris ved håndkraft.
3. Massen skal være helt ensartet - men pas på ikke at overpiske, så osten skiller.
4. Smør osteblandingen oven på brownie-dejen og fordel den, så den ligger helt glat.
5. Bag kagen ved 170 grader i ca. 45 min. Hold specielt øje med, at brownielaget er bagt færdigt dvs. lidt snasket.
6. Lag kagen afkøle, pak kagen og springformen ind i vitawrap og sæt den på køl.

HINDBÆRCOULIS

200 g frosne hindbær
0,5 dl vand
Sukker efter smag
Korn fra ½ vanillestang
3½ blade husblas

1. Husblas lægges i blød 30 min. i koldt vand.
2. Hindbær, vand, sukker og vanille koges op under omrøring og blendes.
3. Husblas blandes i den lune hindbær og der røres godt.
4. Lad massen køle lidt ned inden den hældes over den afkølede kage (kagen skal stadig være i formen). Stil på køl til massen er stivnet.

Servér!

Kagen bliver kun bedre af at stå i køleskabet natten over ☺

