

Brownie Marmolado con Cheesecake

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Arándanos: c/n

Crema de chocolate: c/n

Brownie

Azucar: 260 grs

Chips de Chocolate: 250 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 6 Unidades

Nibs de cacao: 100 Gramos

Cacao en Polvo: 15 Gramos

Chocolate picado: 250 Gramos

Harina de almendras: 85 Gramos

Manteca: 225 Gramos

Sal: c/n

Cheesecake

Azucar: 180 grs.

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 2 Unidades

Polvo para hornear: 1 cda

Sal: 1 Pizca

Chocolate blanco fundido: 80 Gramos

Harina: 60 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Queso Crema: 360 Gramos

Preparación de la Receta

Brownie

- Fundir *manteca* y aún caliente agregar sobre el *chocolate* picado en un bowl, dejar fundir.
- Mezclar hasta unir

- En batidora con globo batir huevos, esencia de vainilla, pizca de sal y azúcar hasta obtener un batido espumoso y añadir al bowl con el *chocolate*
- Tamizar *harina* de almendras, cacao en polvo y agregar a la mezcla.
- Incorporar chips, nibs de cacao y mezclar con espátula, reservar

Cheesecake

- Con batidora de mano batir queso *crema* firme y azúcar
- Agregar ralladura de *limón*, pizca de sal, esencia de vainilla y batir hasta unir
- Añadir huevos, *harina* tamizada, polvo de hornear y continuar mezclando hasta integrar.
- Incorporar *chocolate* blanco fundido y mezclar por última vez
- Colocar la preparación en manga

Montaje

- En molde rectangular desmontable con papel *manteca* enmantecado y enharinado levemente incorporar la mezcla de brownie reservada, llenando la mitad del volumen.
- Introduciendo el pico de la manga con la mezcla de cheesecake en el brownie hacer dibujos para marmolar.
- Llevar a horno a 180° C por 30 minutos

Armado

- Sobre la superficie colocar *arándanos* frescos y cubrir con *crema* de *chocolate* con ayuda de una manga
- Terminar espolvoreando con cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brownie-marmolado-con-cheesecake>