





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.



Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.



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



Wymieszaj.



Dodaj żółtko.



Wymieszaj.



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



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



Gotowe do podania! Smacznego!
