



reteta-video.ro

## Red Velvet Cheesecake Brownie

**Red velvet cheesecake brownies** nu este nimic altceva decat o **negresa cu branza**. Putin colorata. A mea nu este chiar red, per depinde foarte mult de colorantul pe care il folositi. Am ales sa pun suc de sfecla rosie, asa ca nu prea avea cum sa iasa super. Adica am ras sfecla pe razatoarea mica, am pus-o intr-un tifon si am stors-o bine. Revenind la **prajitura marmorata cu branza** este dintre deserturile cele mai rapide si usoare. Pentru ca facem un **blat de negresa cu cacao** peste care punem o crema de branza. Combinatia dintre brownie umed si cheesecake cremos o face si mai densa si mai decadenta. Pentru ca da, este genul de negresa care nu poti sa te opresti din mancat (cel putin la noi asa se intampla). Ce-mi place si mai mult este ca poti sa te "joci" si sa o faci cum iti place. Daca vreti sa faceti doar un red velvet **cheesecake marmorat** in locul prafului de cacao puneti aceeasi cantitate de cacao. Daca vreti un **cheesecake brownie** renuntati de otet si la colorantul alimentar. Rolul otetului, pe care puteti sa-l inlocuiti cu zeama de lamaie, este de a mentine culoarea prajiturii cat mai aprinsa. Iar daca folositi un colorant rosu praf sau gel, din cate stiu, o sa fie mai intensa. Red velvet sau nu, oricum prajitura voastra **brownie cu crema de branza** o sa fie un deliciu! Sper sa o indragiti la fel ca noi. Daca o incercati o data, sigur o sa o faceti si in alte combinatii. Nu ai cum sa refuzi un brownie umed si dens cu un topping de cheesecake cremos, delicios si chiar simpatic!

### INGREDIENTE RED VELVET CHEESECAKE BROWNIE

#### Pentru negresa:

190 g de unt topit, cald  
145 g de faina  
50 g de cacao  
270 g de zahar  
3 oua  
50 g de nuci tocate  
o lingurita cu extract de vanilie  
colorant alimentar rosu  
o lingura cu otet  
sare

#### Pentru cheesecake:

275 g de crema de branza  
un ou  
50 g de zahar  
o lingurita cu extract de vanilie

### MOD DE PREPARARE RED VELVET CHEESECAKE BROWNIE

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.  
Peste faina punem praful de cacao si cam un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.

#### PASUL 2

Turnam untul topit cald intr-un bol mare, punem cele 270 g de zahar si mixam pana cand cristalele de zahar nu se mai simt. Adaugam cele 3 oua si continuam sa mixam pana cand avem o crema aerata.

#### PASUL 3

Adaugam colorantul alimentar, putin cate putin, pana cand obtinem culoarea dorita si batem dupa fiecare adaugare. Daca alegeți suc de sfecla rosie, eu am pus 3 linguri bune, trebuie sa folositi 1-2 linguri cu faina in plus.

#### PASUL 4

Turnam otetul (sau zeama de lamaie) si o lingurita cu extract de vanilie si mixam pana la omogenizare.

#### PASUL 5

Punem faina si praful de cacao si amestecam incet, cu o spatula, pana la incorporarea completa (nu trebuie sa avem deloc cocolorarea).

#### PASUL 6

Punem deoparte 3-4 linguri din compozitia pentru negresa, iar in aluatul ramas adaugam nucile taiate si omogenizam.

#### PASUL 7

Rasturnam aluatul pentru blatul de negresa intr-o tava cu dimensiunile de 20x30 cm, in care am aranjat hartie pentru copt, nivelam deasupra si o lasam deoparte.

#### PASUL 8

Pregatim cheesecake-ul – mixam crema de branza (la temperatura camerei) pana cand devine spumoasa. Punem cele 50 g de ou si o lingurita cu extract de vanilie si batem pana cand avem o crema fina.

#### PASUL 9

Rasturnam compozitia pentru cheesecake peste blatul de negresa si o intindem uniform pe toata suprafata astfel incat sa nu amescele cele doua compozitii.

#### **PASUL 10**

Deasupra topping-ului de branza punem, din loc in loc, aluatul de brownie pastrat (cele 3-4 linguri) si cu un bat de frigaruie sau cu un cutit intindem aluatul de deasupra prin crema de branza, cu miscari inainte si inapoi, cat sa obtinem o prajitura marmorata. O dam doar la suprafata pentru ca branza sa nu ajunga la baza tavii.

#### **PASUL 11**

Punem brownie cheesecake-ul in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 35-40 de minute, pana cand centrul este putin moale, nu tremura usor daca scuturam tava sau daca il atingem (la testul scobitorii aceasta trebuie sa iasa putin umeda si cu cateva fire de ciocolatoase pe ea).

#### **PASUL 12**

Lasam prajitura se se raceasca complet in tava, feliem si servim cu o cafea, o cana cu ceai sau langa un pahar cu lapte.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Red Velvet Cheesecake Brownie*.**

***POFTA BUNA!***