Saftig brownies med ostekaketopping og bringebærkrem



I dag hadde mannen min bursdag. Da jeg spurte han hva slags kake han ville ha sa han beskjedent: brownies, ostekake og bringebærbløtekake. Kanskje litt ambisiøst, men så er han tross alt gift med Bollefrua!

For å gjøre livet enkelt, slo jeg alle de tre ønskene hans sammen i et Kinderegg av en kake. Fantastisk kombinasjon av smaker!

Oppskriften er fra The Hummingbird bakery i London.



Du trenger:

(ca 20-25 stykker)
Til browniebunnen:

200 g mørk kokesjokolade, grovhakket

200 g mykt meierismør

250 g melis

3 egg

110 g siktet hvetemel
Til ostekakelaget:

400 g Philadelphiaost naturell

150 g melis

0,5 ts vaniljeekstrakt

2 egg

Til bringebærkremen:

3 dl kremfløte

100 g melis

150 g bringebær (hvis du bruker frosne ville jeg helt av mesteparten av væsken etter at de er tint)

Slik gjør du:
Sett ovnen på 170 grader.
Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side.

Pisk smør og melis glatt og tilsett ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melet i tre omganger og rør hver gang. Vend tilslutt inn den smeltede sjokoladen.
Kle en liten langpanne med bakepapir, ideelt 33×23 cm, men min er litt større og det ble fortsatt bra.
Bre brownierøren ut i formen.
Pisk så sammen kremost, vaniljeekstrakt og melis til den er glatt. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bre ostemassen over browniebunnen.
Stek kaken midt i ovnen i ca 30 minutter. Ostefyllet skal være fast å ta på.
Avkjøl kaken og la den stå minimum to timer i kjøleskap eller gjerne natten over.
Bringebærkremen lager du ved å ha fløte, bringebær og melis i en bolle og piske den til en stiv krem.
Skjær kaken i litt små stykker og ha litt bringebærkrem på hvert stykke.
Kos deg.

