



CHEESECAKE BROWNIE AUX CERISES OVO DU 1ER AOÛT

OVO



PRÉPARATION CHEESECAKE BROWNIE AUX CERISES OVO DU 1ER AOÛT

INGRÉDIENTS

Pâte à brownie:

- 150 g de farine
- ½ cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 120 g de chocolat noir Ovomaltine
- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 1 dl de lait

Cheesecake:

- 300 g de fromage frais
- 250 g de séré maigre
- 2 cs de sucre ou selon les goûts
- 2 cs de fécule de maïs
- ½ cc d'extrait de vanille
- 500 g de cerises, coupées en deux, dénoyautées

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 175 °C (chaleur sole/voûte). Beurrer légèrement un moule d'environ 18 cm x 29 cm et le chemiser avec du papier cuisson.

Couche de brownie:

Faites fondre à feu doux le beurre avec le chocolat Ovomaltine dans une casserole.

Mélanger la farine avec la levure, le sel et le sucre dans un saladier.

Mélanger les œufs et le lait, puis les incorporer à la pâte.

Ajouter le beurre et le chocolat fondus, puis mélanger brièvement le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Couche de cheesecake:

Verser tous les ingrédients du cheesecake, sauf les cerises, dans un saladier et les mélanger au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème.

Assembler les couches de brownie et de cheesecake:

Verser d'abord la pâte à brownie dans le moule.

Ensuite, répartir délicatement la pâte à cheesecake par-dessus.

Déposer les cerises du 1er août sur la pâte de manière à former une croix blanche au centre. Préparation sans croix: répartir les cerises sur la pâte et dessiner des marbrures avec une fourchette selon les envies.

Cuire le cheesecake brownie aux cerises pendant 60 minutes dans la partie centrale du four.

Laisser refroidir complètement et placer ensuite au réfrigérateur.