



## PREPARAZIONE CHEESECAKE ALLE CILIEGIE OVO PER IL 1° AGOSTO

### INGREDIENTI

#### Impasto per i brownie

- 150 g di farina
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 100 g di zucchero
- 120 g di cioccolato Ovomaltine noir
- 120 g di burro
- 2 uova
- 1 dl di latte

#### Cheesecake:

- 300 g di formaggio fresco
- 250 g di quark magro
- 2 cucchiai di zucchero o quantità a piacere di piaciuto
- 2 cucchiai di amido di mais
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 500 g di ciliegie, tagliate a metà e denocciolate

### PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno in modalità statica a 175 °C. Imburrare leggermente uno stampo per dolci di circa 18 x 29 cm e rivestirlo con carta da forno.

#### Strato di brownie:

In una padella far sciogliere lentamente il burro insieme al cioccolato Ovomaltine.

In una terrina mescolare la farina con il lievito in polvere, il sale e lo zucchero. Mescolare le uova e il latte, incorporare all'impasto.

Aggiungere il composto fuso di burro e cioccolato, quindi mescolare brevemente il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.

#### Strato di cheesecake:

Versare in una ciotola gli ingredienti per la cheesecake ad esclusione delle ciliegie e mescolare con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un impasto cremoso.

#### Comporre gli strati di brownie e cheesecake:

Versare dapprima l'impasto dei brownie nello stampo preparato in precedenza.

Quindi aggiungere con cura l'impasto della cheesecake.

Posizionare le ciliegie sull'impasto in modo da formare al centro una croce bianca in omaggio al 1° di agosto. Preparazione senza croce: disporre le ciliegie sull'impasto e, a piacere, utilizzare una forchetta per ottenere l'effetto marmorizzato.

Cuocere i brownie-cheesecake alle ciliegie Ovo sul ripiano centrale del forno per 60 minuti.

Far raffreddare completamente e poi riporre in frigorifero.

## CHEESECAKE ALLE CILIEGIE OVO PER IL 1° AGOSTO

OVO

