



Ricetta N. RE001010

Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 09:28

da ANGELA SIMONELLI

Brownies cheesecake ai lamponi

Un dolce americano reinterpretato con il grano cotto Chirico per renderlo più leggero, digeribile e meno ricco di grassi, colorato e molto elegante, ottimo per accompagnare un té ai frutti rossi.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 9 persone

Per il brownie:

120 g cioccolato fondente 70%

120 g grano cotto Chirico

30 g burro

160 g zucchero semolato

n.1 uovo

70 g farina 00

Per il cheesecake:

200 g grano cotto Chirico

200 g formaggio spalmabile

150 g zucchero a velo

n. 2 uova

125 g lamponi freschi

Per la crema rosa:

200 g panna fresca

n.1 cucchiaino di zucchero a velo

n. 2 cucchiaini di confettura di lamponi senza semi

Per decorare:

250 g lamponi freschi

Preparazione

Fate sciogliere il cioccolato fondente con il burro a bagno maria.

Intanto versate in una ciotola lo zucchero a velo, l'uovo e il grano cotto poi, con le fruste elettriche, mixate il tutto.

Aggiungete poi la farina setacciata e mescolate con una leccapentole.

Infine versate il cioccolato con il burro fuso e amalgamate tutti gli ingredienti.

Rivestite la teglia con della carta da forno e versate l'impasto del brownie, livellandolo con una leccapentola.

Accendete il forno a 170°C, modalità ventilato.

Per la cheese cake mixate tutti gli ingredienti in una ciotola con la frusta elettrica e solo quando saranno mescolati

aggiungete i lamponi freschi, girate con la leccapentole delicatamente in modo da non far rompere la frutta fresca.

Versate la crema sopra il brownie e infornate per 1 ora e 30 minuti con un foglio di carta di metallo sopra per non far annerire troppo la superficie. Quando la torta sarà cotta sfornatela e lasciatela raffreddare.

Una volta fredda preparate la crema rosa mescolando insieme il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo e la confettura di lamponi.

Con una spatola distribuite uno strato di crema rosa sulla superficie del dolce e poi passatelo in frigo per almeno due ore

prima di servirlo.

Tagliatelo a quadri grossi e decoratelo con metà dei lamponi freschi, il resto dei lamponi frullateli, passateli al setaccio e usate la purea per decorare il piatto di portata.