



«Cheesecakebrownie» de ricotta

Descripción

default watermark



Este postre va en dos capas: Una de Brownie y otra de tarta de queso ricotta. Nos queda una base de bizcocho sabor chocolate intenso y una tarta de ricotta para chuparnos los dedos. ¿Ale, manos a la obra!

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el Brownie.

- 150 gr de chocolate negro. Me gusta el de Nestlé.
- 120 gr de azúcar moreno.
- 80 gr de harina de trigo.
- 2 huevos medianos.
- 1 pizca de sal.
- 1/2 cucharadita de postre de esencia de vainilla o vainilla en polvo.
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva suave.
- 1 cucharada soperas de ron. Opcional.

Para la tarta de queso.

- 450 gr de queso ricotta. Se puede hacer con queso crema, tipo Filadelfia, también.
- 120 gr de azúcar blanco.
- 2 huevos medianos.
- Para decorar, virutas de chocolate, unos hilos de chocolate fundido, o tal cual. Opcional y al gusto.

Preparación:

Escogemos el molde, puede ser rectangular, pero he elegido uno redondo desmoldable de 18 cm de diámetro. Forramos el fondo con papel de horno y reservamos.



Del Brownie.

Tamizamos la harina y la sal con ayuda de un colador y reservamos.

En un bol ponemos el chocolate troceado, el ron y el aceite, derretimos en el microondas, reservamos.





En otro cuenco batimos los huevos, la vainilla y el azúcar moreno con unas varillas eléctricas, durante unos minutos, que salgan burbujas. Incorporamos el chocolate derretido y mezclamos con una espátula. Echamos la harina tamizada. Removemos y pasamos la mezcla al molde, repartimos bien y reservamos.





De la tarta de queso.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Ponemos en un bol el queso y batimos con las varillas eléctricas durante unos minutos hasta que se forme una especie de crema.



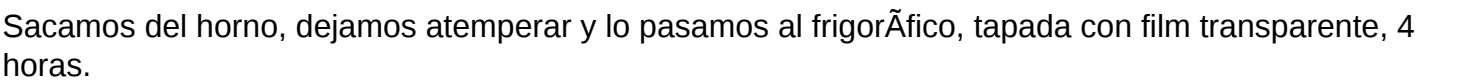
Incorporamos el azúcar blanco y los huevos, seguimos batiendo.

•





Vertemos la mezcla sobre la base de brownie, asentamos dando unos golpecitos sobre la encimera y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta el centro de la tarta para ver si está hecha.





Consejo: Está claro que hay que hacerlo la víspera de su consumo. Lo de añadirle ron al chocolate es opcional, pero me parece que le da un toque sabroso al bizcocho. Si vemos que se nos dora demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado. El tiempo de horneado puede depender de varios factores, de la potencia del horno, pero también del tamaño del molde, en este caso queda un postre gordito, lo que conlleva a dar más tiempo de horneado. Si escogéis un molde más grande, quedará más fino y se os hará en menos tiempo (unos 40-50 minutos).

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Quesos

Fecha de creación

mayo 17, 2019

Autor

admin

default watermark