

Brownie cheesecake (Amanda Bankert)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 195g de beurre doux
- 975g de sucre
- 10g de vanille en poudre
- 3 œufs
- 300g de farine T45
- 150g de cacao en poudre sans sucre
- 30g de sel
- 80g de chocolat noir
- 300g de creamcheese
- 1 œuf
- 170g de sucre
- 80g de chocolat noir

Préparation

1. J'ai acheté il y a peu de temps le livre de François Blanc, journaliste chez Fou de Pâtisserie, qui a sorti son premier ouvrage sur « Le Paris des pâtisseries ».
2. Voilà donc la première recette issue de ce très joli livre plein de recettes alléchantes, le Brownie Cheesecake d'Amande Bankert.
3. Par contre, dans la recette originale, deux quantités me paraissaient énormes : de sucre et de sel.
4. Il s'agit des bonnes quantités, qui donnent une texture très fudgy au gâteau mais j'ai réduit ces quantités à et une grosse pincée, donc autour de 3 à , à vous de faire votre choix ;).
5. Enfin, dernière modification que j'ai effectuée, j'ai fait seulement 2/3 de la quantité originale de pâte à brownie pour mieux sentir la partie cheesecake.
6. Je vous ai mis les quantités de la recette originale ci-dessous, si vous faites ces quantités, vous aurez bien sûr un gâteau plus épais.
7. Mélangez-le avec le sucre, la vanille et les œufs.
8. A part, mélangez les poudres (farine, cacao et sel), puis ajoutez-les aux œufs.
9. Dès que la pâte est homogène, ajoutez le chocolat noir coupé en pépites, puis versez la pâte dans le moule beurré.
10. Lissez la surface et réservez à température ambiante.
11. Mélangez le creamcheese avec le sucre, puis l'œuf de façon à avoir un mélange bien homogène.
12. Versez-le sur la pâte à brownie, puis déposez le chocolat noir coupé en pépites.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pour environ 40 à 45 minutes.
14. A la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler, de découper en parts et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com