

Шоколадный брауни с вишней и творогом

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Брауни - классический десерт с использованием шоколада. Особую пикантность ему придаёт творожная начинка и ягоды вишни.



Пошаговый рецепт как приготовить шоколадный брауни с вишней и творогом с фотографиями.

Ингредиенты

4 шт яйцо куриное
100 г шоколад
100 г масло сливочное
150 г сахар
150 г мука
1 ч.л. разрыхлитель
300 г творог
400 г вишня
1 щепотка соль
ванильный сахар



Способ приготовления

Шоколад растопить вместе со сливочным маслом.



Для творожного крема, творог смешать с сахаром и 2 яйцами. Растереть миксером, до кремообразного состояния. Если творог зернистый, протереть его предварительно через сито.

С помощью миксера взбить в пену 2 яйца и 50 грамм сахара, после этого добавить щепотку соли, ванильный сахар и муку. Добавить остывший шоколад и разрыхлитель.



Форму для выпечки смазать растительным маслом . Затем налить в неё 1/3 шоколадного теста .



Следующим слоем наливаем 1/2 творожного крема и хаотично раскладываем половину вишни .

Затем еще раз повторяем все три слоя : шоколадное тесто , творожный крем, вишня.

Завершающим слоем добавляем оставшееся шоколадное тесто.



Выпекать нужно в течении 40 минут в предварительно разогретой духовке, при 180 градусах Цельсия. Чтобы сверху пирог не подгорел накройте его фольгой.

Готовый пирог перед нарезкой нужно полностью охладить, иначе он развалится при нарезке. Приятного аппетита!

