

Dreifach lecker: Erdbeer-Brownie-Cheesecake

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



-1 Kuchen für all diejenigen, die sich nicht entscheiden können. Ein Stück von diesem Kuchen ist nicht nur ein cremiger Cheesecake. Nein, es ist auch gleichzeitig ein supersaftiger Brownie! Und weil übertreiben manchmal Spaß macht, kommt noch ein Berg süßer Erdbeeren obendrauf. Nur so, weil wir es können.

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Brownie Öl mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen, unter die Ei-Öl-Mischung heben. Teig in die Form streichen und im heißen Ofen 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Cheesecake Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Cheesecake-Masse auf den Brownie streichen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

- 5 -

Für das Topping Sahne steif schlagen und mittig auf den Kuchen geben. Erdbeeren halbieren und auf der Sahne verteilen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Brownie

140 g Pflanzenöl (geschmacksneutral)
250 Zucker
1 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eier
100 g Mehl
40 g Kakao
1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz

Für den Cheesecake

570 g Frischkäse
200 g Zucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt
200 g Sahne

Für das Topping

60 g Sahne
1 Esslöffel Puderzucker
200 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Springform (22 cm Durchmesser)

Trommelwirbel...Tadaaaa! Dürfen wir vorstellen: Der 3-i-