



Serowe Ciasto Czekoladowe z Wiśniami Wilgotne Brownie

Składniki:

Ciasto – składniki powinny być w temperaturze pokojowej:

200g gorzkiej czekolady (użyłam 100g czekolady o zawartości masy kakaowej 64% oraz 100g czekolady o zawartości masy kakaowej 80%)

200g miękkiego masła

180g cukru

3 jajka

100g mąki pszennej (użyłam tortowej)

Masa serowa:

250g serka mascarpone

250g gotowego sera na sernik

2 jajka

80g cukru

2 łyżeczki ekstraktu waniliowego lub cukru z prawdziwą wanilią

Dodatkowo:

250g wiśni (świeżych lub mrożonych; mrożone wiśnie należy rozmrozić)

**Ciasto:**

1. Czekoladę połamać i przelożyć do miseczki, roztopić na parze lub w mikrofalówce (**patrz FILM**). Roztopioną czekoladę odstawić.
2. Do miski przelożyć miękkie masło, dodać cukier i ucierać mikserem przez około 2-3 minuty. Następnie dodać trzy jajka i krótko wymieszać mikserem na średnich obrotach do połączenia składników (jeśli masa się zwarzy nie należy się przejmować). Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać mikserem na średnich obrotach, aż powstanie jednolita masa. Dodać mąkę wymieszać.
3. Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 20x20cm lub 21x21cm przelożyć około 3/4 ciasta i wyrównać.

Masa serowa:

4. Do miski przelożyć oba sery, dodać cukier, wanilię, jajka i wymieszać mikserem na gładką masę. Gotową masę serową wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Na wierzch wyłożyć pozostałe ciasto czekoladowe, robiąc takie kleksy, aby nie było równo (**patrz FILM**). Na koniec poukładać gęsto wiśnie.
5. Blaszke wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 170C na funkcji góra – dół przez około 60 minut. Pieklam na najniższym poziomie piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do ostygnięcia. Ciasto trochę opadnie.

Udanych wypieków :)