

Irish cappuccino brownie cheesecake

Danas je bila prekrasna subota. Šetaju?i prepunim Varaždinom obasjanim suncem naišli smo na obilježavanje Dana narcisa - humanitarna akcija za pomo? ženama oboljelima od raka dojke. Kupili smo narcise i time malo pripomogli kupnji aparata za jednokratnu intraoperativnu radioterapiju.

Sam doga?aj me inspirirao da napravim slasticu s kojom ?emo obilježiti ovaj dan i inspirirati sve vas da kipite narcise i probate ovaj zanimljiv cheesecake.

Recept sam pronašla na pinterestu, a u originalu je sa bloga [Annie's eats](#), gdje je Annie upotrijebila espresso ali pošto moj dragi ne voli kola?e sa kavom ja sam ga zamijenila ne?im lakšim tj. Irish cappuccinom :)

Slike, prijevod recepta i strašni sud prona?ite u nastavku posta!



Sastojci za kalup promjera 26 cm:

Brownie podloga:

64 g brašna
pola žličice soli
pola žličice praška za pecivo
70 g maslaca
113 g čokolade (52% čokolade, Lidl, Spar)
100 g šećera
2 jaja
1 žličica ekstrakta vanilije

Krema od sira:

pola vrećice Irish cappuccina
žlica vruće vode
300 g sira
130 g šećera
2 jaja
170 g kiselog vrhnja
1 žlica brašna
pola mahune vanilije

Premaz:

420 g kiselog vrhnja
90 g šećera u prahu



Priprema podloge:

Ugrijati pećnicu na 170 stupnjeva. Okrugli kalup promjera 26 cm pripremiti i na dno staviti papir za pečenje. Čokoladu i maslac nasjeckati na sitno i u par intervala otopiti u mikrovalnoj ili na pari. U to dodati šećer i promiješati. Umiksati jaja i ekstrakt vanilije i miješati. Ja sam sve ovo radila ručnom mješalicom.

Pomiješati suhe sastojke i staviti u mješavinu. Lagano promiješati čisto da se brašno ukomponira i preliti u kalup. Staviti sastrane i NE stavljat još na pečenje.



Priprema kreme od sira:

Pola vrešice Irish cappuccina pomiješati sa žlicom vruće vode.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Miksati sir cca 2 minute u mikseru dok ne postane kremast i dok se ne razbiju grudice. Dodati še?er i sjemenke mahune vanilije i miksati opet 2 minute dok se ne poveže. Dodati jedno po jedno jaje i miksati, špatulicom strugati posudu da se sve ukomponira. Dodati kiselo vrhnje i mješavinu cappuccina i miksati dok se ne poveže pa u zadnjih 15 sekundi miksanja dodati žlicu brašna.

Prelijati preko brownie podloge i skupa staviti na pe?enje. Pe?i na 170 stupnjeva cca 35-40 minuta dok ne dobi zlatnu boju ali je svejedno još malo teku?e u sredini.

Izvaditi iz pe?nice, ohladiti na sobnoj temperaturi.

Priprema preljeva:

Kiselo vrhnje izmiksati sa še?erom u prahu dok ne postane ?vrsto. Prelijati preko ohla?enog cheesecaka, prekiriti prozирnom folijom i ostaviti najmanje 2 sata u hladnjaku.



Za ukras sam naribala čokoladu i pomiješala sa ostalom polovicom vrećice Irish cappuccina i posipala po cheesu.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

