



RED VELVET BROWNIE CHEESECAKE

Auflaufform / Brownie Backform / **Casserole or Brownie Pan**

Zutaten Brownie

80g Mehl
15g Backkakao
1 TL Backpulver
1 TL Natron
¼ TL Salz
115g Butter
250g dunkle Schokolade
100g weißer Zucker
50g brauner Zucker
3 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
2 TL rote Lebensmittelfarbe

Zutaten Cheesecake

350g Frischkäse
200g Schmand
100ml Schlagsahne
4 Eier
100g weißer Zucker
50g brauner Zucker
2 TL Vanilleextrakt

Ingredients Brownie

½ cup flour
1 tsp baking powder
1 tsp baking soda
2 tbsp cocoa powder
¼ tsp salt
½ cup butter
8 oz semisweet chocolate
½ cup white sugar
¼ cup brown sugar
3 large eggs
1 tsp vanilla extract
2 tsp red food coloring

Ingredients Cheesecake

12 oz creamcheese
1 cup sour cream
½ cup heavy whip cream
4 eggs
1 cup white sugar
1 cup brown sugar
2 tsp vanilla extract

Zubereitung Brownies

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und die trockenen Zutaten miteinander vermischen
2. die Butter mit der dunklen Schokolade im Topf schmelzen und danach in die Schüssel deines Mixers geben und circa 10 min abkühlen lassen
3. fette und lege deine Backform mit einem großen Stück Backpapier aus
4. den weißen und braunen Zucker in die kühle Schoko-Butter-Masse mixen und nach und nach die Eier und Lebensmittelfarbe hinzufügen
5. die Vanille und dann in 3 Schritten die trockenen Zutaten dazugeben und in die Backform füllen

Zubereitung Cheesecake

1. alle Zutaten zu einer homogenen Masse schlagen und auf die Browniemasse geben und mit einem Messer die beiden Massen marmorieren
2. mit Alufolie abdecken und für circa 45-50 min backen und vor dem Anschnitt vollständig auskühlen lassen

Instructions Brownies

1. Heat oven to 350°F and combine dry ingredients
2. melt butter and chocolate in a saucepan and pour into the bowl of your mixer and allow to cool for 10 min
3. grease and line a baking pan with parchment paper
4. add white and brown sugar to cooled butter-chocolate mixture and add once at a time eggs and food dye
5. add vanilla and in three steps the dry ingredients and pour batter into baking pan

Instructions Cheesecake

1. mix all ingredients until you have a smooth texture, pour onto brownie batter and use a knife to create a marble look
2. cover with tin foil and bake for 45-50 min and let cool off completely before cutting it

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media
@lilly_in.the.states @lillysgermanbakery

