

Cheesecake Brownies

チーズケーキ・ブラウニー

Ingredients

Melted butter, to grease
150g butter, chopped
300g dark chocolate, chopped
3 eggs
215g caster sugar
225g plain flour
65g sour cream
250g cream cheese, room temperature

Method

1. Preheat oven to 180°C. Brush a square 20cm cake pan with melted butter to grease, then line with baking paper.
2. Combine the butter and chocolate in a saucepan over low heat. Cook, stirring, for 5 minutes or until chocolate melts and mixture is smooth. Remove from heat, set aside for 5 minutes to cool.
3. Whisk 2 of the eggs in a small bowl. Add whisked eggs and 140g of the sugar to the chocolate mixture, stir to combine. Add the flour and sour cream, stir until well combined.
4. Use an electric beater to beat the cream cheese and the remaining 75g of sugar in a bowl until smooth. Add the remaining egg, beat until just combined.
5. Spoon chocolate and cream cheese mixtures alternately into the pan. Use a skewer to swirl and create a marble effect.
6. Bake for 30 minutes or until a skewer inserted into the centre comes out clean. Set aside in the pan for 1 hr to cool, cut into squares.

材料

溶かしバター（型に塗る）
刻んだバター 150g
刻んだダークチョコレート 300g
全卵 3個
上白糖 215g
薄力粉 225g
サワークリーム 65g
室温に戻したクリームチーズ 250g

作り方

1. オーブンを180°Cに予熱する。20cm角のケーキ型に溶かしたバターを刷毛で塗り、オーブンシートを敷く。
2. 弱火にかけた小鍋にバターとチョコレートを入れ温める。チョコレートが溶け滑らかになるまで5分ほど混ぜながら温める。火から外し、5分ほど冷ます。
3. 小さめのボウルに卵2つ分を割入れ泡だて器で溶きほぐす。溶かしたチョコレートに溶いた卵と140g分の砂糖を加え、よく混ぜる。小麦粉とサワークリームも加え、よく混ぜる。
4. ハンドミキサーを使いクリームチーズと残った75gの砂糖をボウルで滑らかになるまで混ぜる。残りの卵を割り入れ、しっかりと混ぜる。
5. スプーンでチョコレート生地とクリームチーズ生地を交互に型に入れる。竹串で渦やマーブル模様をつける。
6. 約30分か、真ん中に竹串を刺して生地がついてこなくなるまでオーブンで焼く。焼けたら1時間ほど冷まし四角くカットする。