



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BROWNİ CHEESECAKE

Emel Dlg

BROWNİ:

Tereyağı 100 gr (Yumuşak)

Şeker 140 gr

4 yumurta

Bitter çikolata 300 gr

Un 90 gr

Vanilya 5gr

Tuz bir çimdik

Dolgu:

Pınar Labne 550 gr

1 adet yumurta sarısı

Şeker 150 gr

Yumurta 3 adet

Un 15 gr

Krema 35 gr

Vanilya 5 gr

Çikolata ganaj:

200 gr bitter çikolata

200 gr krema

Pasta çemberinin altını yağlı kağıt ile kapatın, üzerine alüminyum folyo ilede sarın.Daha sonra browni yapımı için tereyağı ile şekeri 3dk kadar çirpin. Yumurtaları teker teker karışıma yedirin ,Tuz ve erimiş soğumuş çikolatayıda ekleyin.Vanilya veunu ekleyip karıştırın.Kalıbın tabanına yayın 160 derecede 15 dk pişirin. Dolgu:Pınar Labne ile şekeri 2dk çirpin Yumurtaları ve yumurta sarısını ekleyip karıştırın.Unu ,kremayı ve vanilyayı ekleyerek karıştırınkarışımı fırından çıkan browni üzerine dökün 160 dercede 20-25 dk pişirin. Soğuyunca çikolata ganaj ile servis edin. Kremayı kaynatıp ocaktan alın doğranmış çikolatayı koyup karıştırın.