



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK MARMELATLI BROWNİE

200 gr margarin

250 gr şeker

120 gr kakao

¼ çay kaşığı tuz

2 adet yumurta

70 gr un

Karışım için:

2 tatlı kaşığı Krem peynir

1 tepeleme corba kaşığı şeker

1 adet yumurta beyazı

1 adet Limon kabuğu rendesi

3-4 çorba kaşığı kızılık marmelatı

Yeterince vanilyalı dondurma

Fırını 190 dereceye ayarlayın.

Karışım başlığı altındaki Krem peyniri ve şekerini, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üzerine 1 yumurta akı ve limon rendesini ekleyip kremamsı bir kıvama gelene dek çırpın

Brownie için; margarinini eritin, şeker ve kakaoyu ekleyip karıştırın

Ateşten alın ve ılınmaya bırakın, ilk anki ısı normalde dönünce Yumurtaları teker teker kırarak karışıma ekleyin.

Yumurtaları sıcakken eklerseniz yumurtalar pişer .

Karışım yoğun ve parlak olunca unu ekleyin ve tahta kaşıkla iyice karıştırın.

Fırın kabına dökün.

Krem peynirli karışımdan kekin üstüne öbekler koyun.

Bu öbeklerin üstüne kızılık marmelatı koyup kürdan kullanarak girdaplar meydana getirin.

190 derecede işitilmiş Fırına koyunda 20-25 dk kadar pişirin.

Kontrol için Kürdan batırdığınızda tamamen kuru olmayacak dikkat.

Kesmek için fırından çıktıktan sonra soğumasını bekleyin.

25 dakikadan fazla pişirirseniz brownieniz kuruyacaktır aman dikkat
Ilık ya da soğuk bir top vanilyalı dondurma ile servis yapın.

