

Брауни с творогом и вишней



На 100 грамм:
Калорийность: **228.69 ккал.**
Белки: **7.19 г.**
Жиры: **11.24 г.**
Углеводы: **24.75 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/brauni-s-tvorogom-i-vishnej/>

Ингредиенты:

- вишня 400 г
- творог 300 г
- яйцо 4 штуки
- мука пшеничная 150 г
- сахар 150 г
- сливочное масло 120 г
- горький шоколад 100 г
- разрыхлитель 1 чайная ложка
- ванильный сахар 1 пакетик
- соль по вкусу

Приготовление:

Шоколад вместе с маслом растопите на водяной бане.

Пару яиц хорошенько взбейте с 50 граммами сахара, добавьте соль и ванильный сахар.

Для начинки смешайте и разотрите оставшиеся яйца, протертый творог и сахар до кремообразной консистенции.

Когда растопленный шоколад остынет, добавьте его во взбитые яйца. Потом добавьте разрыхлитель, муку и как следует перемешайте с помощью миксера на медленной скорости. В смазанную сливочным маслом высокую форму влейте одну треть теста. Затем выложите половину творожной массы и сверху половину вишни.

Таким же манером повторите слой теста, творожной массы, вишни и теста.

Отправьте в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте в течении 40-50 минут.