



Nutella Cheesecake Brownies

Kock: **Monika Österheim** Tid: **70 min** Portioner: **10**

Oreo-kex och smör gör botten frasig. Ovanpå blandas cheesecake och nutella i virvlar. Ja, det blev precis lika gott som det låter!

Receptet är lånat från Donal Skehans sajt. Kakan var mycket lätt och snabb att göra och den blev så himla god at jag ville dela med mig.



INGREDIENSER



Botten

300 g oreo- kex, krossade till smulor
100 g smält smör

Fyllning

450 g cream cheese typ philadelphia
2 stora ägg
100 g socker
4 msk rågade nutella
60 ml grädde
15 ml grädde

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 180°. Blanda kaksmulorna med det smälta smöret i t ex en mixer. Häll blandningen i en form, ca 18 x 28 x 5cm, som du klätt med bakplåtpapper och jämna ut och platta till botten. Om det är svårt att få pappret på plats har jag ett bra tips!.Grädda botten i cirka 15 minuter och låt den svalna.

2

Vispa eller mixa cream cheese, ägg, socker och 60 ml av grädden tills smeten är jämn och krämig. Häll 4/5 av smeten över botten.

3

Addera Nutella och den sista grädden, 15 ml, till smeten som är kvar (1/5) och vispa eller kör smeten slät och krämig. Klicka ut nutellasmeten över det vita lagret av cream cheese med hjälp av en sked för att sedan göra ett fint mönster av nutellavirvlar i det vita med något smalt, t ex skedens skaft (jag

glömde virvlarna så min kaka fick tre tydliga lager).Grädda i ca 35 minuter.
Låt den svalna innan du delar den i bitar.

4

Kakan kan förvaras i kyl i flera dagar men botten förlorar sin frasighet.
Smaken är däremot densamma.