- Corazón de chocolate sorpresa con brownie de cheesecake -

INGREDIENTES

Para el brownie:

240 g de chocolate
180 g de mantequilla sin sal
3 huevos
160 g de azúcar morena
Un chorrito de Vainilla Molina
120 g de harina
Una pizca de sal
½ taza de Cocoa Postrelicioso

Para el cheesecake:

180 g de queso crema
60 g de azúcar
Un chorrito de Vainilla Molina
Un huevo
Dulce de leche al gusto

Para decorar:

Un molde de silicón en forma de corazón
100-300 g de chocolate para derretir (depende del tamaño del molde)

PROCEDIMIENTO

Para el brownie:

1. Corta el chocolate y la mantequilla en pedacitos y derrítelos juntos en el microondas en intervalos de 30 segundos, entre cada intervalo remueve los ingredientes para evitar que se quemen.

2. En otro recipiente mezcla los huevos para integrarlos entre sí, procura no batirlos de más.

3. Agrega a los huevos, el azúcar morena y mézclalo, luego añade un chorrito de Vainilla Molina e intégralo todo.

4. Poco a poco incorpora la mezcla de mantequilla y chocolate derretidos.

5. Finalmente agrega uno por uno los ingredientes secos, primero incorpora la harina a la

mezcla, después agrega la sal y al final agrega la Cocoa Postrelicioso, mezcla de manera envolvente hasta tener una masa uniforme. Reserva de 2-4 cucharadas de la mezcla.

6. Prepara un molde para hornear con papel encerado o engrásalo con mantequilla y harina. Vierte la mezcla y reserva.

Para el cheesecake:

1. Acrema el queso crema hasta que esté suave.

2. Añade el azúcar, el chorrito de Vainilla Molina y un huevo, bátelo hasta que todo quede bien integrado.

3. Vierte la mezcla de cheesecake sobre la masa de brownie.

4. Decora con algunas cucharadas de dulce de leche y la masa de brownie que habías reservado, puedes usar un palillo para dar un efecto marmoleado.

5. Hornea a 180 ºC durante 40 minutos.

Para la decoración:

1. Derrite el chocolate, puedes hacerlo a baño María o en el microondas en intervalos de 10-15 segundos (dependiendo de tu horno), recuerda revolverlo entre cada intervalo para que no se queme.

2. Con una brocha, o el utensilio que prefieras, esparce el chocolate en el molde, procura que quede una capa uniforme y lo suficientemente gruesa para que no se rompa al desmoldarlo, pon especial cuidado en los bordes.

3. Congela por 30 minutos y desmolda.

4. Corta los brownies en forma de corazón y cubre cada uno con un corazón de chocolate. Acompáñalo con un mazo de madera para que puedan romper el corazón.