

Мраморен сладкиш с крема сирене

Време за приготвяне: 60 мин

Необходими продукти:

За сместа с крема сирене:

- 250 г крема сирене
- 50 г захар
- 2 с. л. портокалова кора (ситно нарязана)
- 3 с. л. портокалов сок (прясно изцеден)
- 1 яйце

За шоколадовата смес:

- 250 г натурален шоколад
- 60 г масло
- 150 г захар
- 2 ч. л. ванилова есенция
- 2 яйца
- 75 г брашно
- 1 ч. л. царевично нишесте



Начин на приготвяне:

За сместа с крема сирене - слагаме в голяма купа крема сиренето и захарта и разбиваме с миксер на висока скорост, докато стане пухкава смес. Добавяме яйцето като разбиваме, докато се смесят продуктите и накрая сока и кората от портокала.

За шоколадовата смес – разтапяме шоколада и маслото на водна баня. Оставяме сместа настрана, за да се охлади. Към нея прибавяме с бъркане захарта, добавяме яйцата, разбъркваме за кратко и накрая слагаме брашното, царевичното нишесте и ванилията.

Сипваме шоколадовата смес в тава с хартия за печене. Разпределяме равномерно по дъното на тавата. После добавяме сместа с крема сиренето върху шоколадовата и я разбъркваме внимателно като използваме супена лъжица. Печем за 25-30 мин в предварително загрята фурна на 180С.

Мраморен сладкиш

"Бързо, лесно, вкусно" - 16.11.2017

