

Cheesecake Brownie au Caramel Beurre Salé  
Pour 12 cercles de 22 cm soit 24 portions



## 1. **FONDANT AU CHOCOLAT**

250 g de préparation pour **Fondant au Chocolat ancel**  
50 g d'oeuf  
100 g de beurre fondu  
30 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.  
Étaler la masse uniformément dans les cercles, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.  
Cuire environ 10 minutes à 160 °C.

## 2. **GARNITURE CHEESECAKE**

1 sachet(s) de 420 g de préparation pour **Cheesecake alsac Professionnel**  
1 kg de fromage blanc 20%  
500 g de crème liquide UHT 30%  
500 g d'eau

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsac Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.  
Couler dans les cercles et lisser. Réservoir au frais 90 minutes.

Au moment de servir, napper de sauce Caramel Beurre Salé alsa Professionnel.