

## BROWNIE TRE STRATI

*Questi quadrotti uniscono un fondo compatto e fondente di brownies, uno strato cremosissimo al cioccolato bianco e una copertura lucida di cioccolato fuso. Un dolce ricco ed elegante, perfetto da servire porzionato per buffet o merende speciali.*



### INGREDIENTI:

- **Per la base Brownies:**
- Burro 150 g
- Cioccolato fondente Emilia Zaini 150 g
- Zucchero 180 g
- Uova 2
- Farina 90 g
- Cacao amaro Emilia Zani 20 g
- Sale un pizzico
- 
- **Per la base di crema al cioccolato bianco:**
- Philadelphia o formaggio cremoso 300 g
- Zucchero 60 g
- Uova 1
- Cioccolato bianco Emilia Zaini 200 g
- Estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- 3 fogli i di gelatina
- 
- **Per il cioccolato di copertura:**
- 200 gr cioccolato fondente Emilia Zaini



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
40 min + 3 H  
**RIPOSO**



Porzioni  
**8**

# Emilia



**1**

Per il brownies:

Accendere il forno a 170°C.

Fondere burro e cioccolato insieme.

Versare lo zucchero, mescolare e aggiungere le uova.

Unire farina, cacao e sale.

Versare in una teglia quadrata 20×20 cm

rivestita con carta forno. e cuocere per 35 min

**CONSIGLIO**

Al posto del cioccolato fondente potete usare, anche, del caramello salato.

**2**

Per la crema al cioccolato bianco:

Montare leggermente il formaggio con lo zucchero.

Aggiungere l'uovo e la vaniglia e la gelatina sciolta a bagnomaria.

Fondere il cioccolato bianco e incorporarlo al composto.

Versare delicatamente sopra la base brownies precedentemente cotta.

Lasciare raffreddare completamente in frigorifero per circa 3 h

**3**

Assemblaggio:

Sciogli a bagnomaria il cioccolato fondente e versalo sulla crema al cioccolato bianco.

Lasciare raffreddare e servire a temperatura ambiente.