

* Pohja:
* 150 g [voita](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=voi)
* 125 g tummaa [suklaata](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=suklaa)
* 1 dl [fariinisokeria](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=sokeri)
* 1,25 dl [sokeria](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=sokeri)
* 2 [kananmunia](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=kananmuna)
* 1,5 dl [vehnäjauhoja](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=vehn%C3%A4)
* 1 tl [leivinjauhetta](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=leivinjauhe)
* 2 rkl tummaa [kaakaojauhetta](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=kaakao)
* Kuorrute:
* 2 dl [tomusokeria](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=sokeri)
* 50 g suolatonta, huoneenlämpöistä [voita](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=voi)
* 2,5 rkl tummaa [kaakaojauhetta](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=kaakao)
* 90 g maustamatonta [tuorejuustoa](http://www.makuja.fi/reseptit/haku/?q=tuorejuusto)
* Sulata voi ja suklaa. Vatkaa munat ja sokeri kevyesti ja lisää suklaaseoksen joukkoon. Yhdistä kuivat aineet ja kääntele varovasti taikinan joukkoon. Paista 180-asteisessa uunissa 15-20 minuuttia reunallisessa n. 20 x 20 cm:n vuoassa tai käytä minibrownies-vuokaa. Anna jäähtyä ja kuorruta.

Kuorrutteen valmistus:

* Vatkaa voi, tomusokeri ja kaakaojauhe keskenään ja sekoita, kunnes seos on tasaista. Lisää tuorejuusto ja vaahdota kunnes kuorrute on kuohkeaa.