

Tiramisu Brownies

Einkaufsliste:



Für den Teig:

300g dunkle Schokolade
210g Butter
3Eier
160g Rohrohrzucker
180g Mehl
1TL Backpulver
35g Kakaopulver
(nach Belieben 1EL
Espresso Instantpulver)

Mascarpone Creme

200g Mascarpone
150g Frischkäse
75g feiner Zucker
1Pck Vanillezucker
3 Eiweiß

Außerdem 30-40ml
Espresso, 1Portion
Löffelbiskuit (siehe unten)
Etwas Kakao zum
Bestreuen

So wird's gemacht:

Für den Brownie-Teig: Schokolade gemeinsam mit der Butter schmelzen (nach Belieben Espresso Instantpulver unterrühren), leicht abkühlen lassen. Eier und Zucker+Vanillezucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Backpulver und Kakao vermengen, sieben und in die Eier-Masse rühren.

Für die Mascarpone-Creme: Eiweiß sehr steif aufschlagen. In eine zweite Schüssel Mascarpone, Frischkäse und die Zucker geben und cremig rühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Ofen auf 160°C vorheizen, auf den Boden eine Schüssel mit Wasser stellen (wie bei einigen Cheesecakes). Nun den Brownie-Teig (bis auf 2-3Esslöffel) in eine ofenfeste eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben. Löffelbiskuit auf dem Teig gleichmäßig verteilen und mit dem Espresso tränken. Nun die Mascarpone-Creme auf die Kekse geben und gleichmäßig verstreichen. Zum Schluss den restlichen Brownie-Teig teelöffelweise auf die Masse geben und mit einem Holzstäbchen leicht mit der Mascarponecreme verbinden. Brownie im Ofen für ca. 30 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen, wenn möglich über Nacht aber mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Nach Belieben mit Kakao bestreuen.

Löffelbiskuit



Einkaufsliste:

3 Eier
50g Zucker
65g Mehl
Messerspitze Backpulver
Etwas sehr feinen Zucker
oder Puderzucker

So wird's gemacht:

Eier gemeinsam mit dem Zucker sehr cremig aufschlagen (ca. 10 Minuten oder länger). Mehl und Backpulver mischen und durch ein Sieb geben. Vorsichtig unter die Eiermasse heben. Ofen auf 150°C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben (ich hatte die Sterntülle schneller zur Hand) und den Teig länglich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Für 10-12 Minuten backen. Leicht abkühlen und mit Zucker bestreuen.