

Brownies mit Creme und Erdbeeren



Einkaufsliste:

Zutaten für ein Blech (40x20 oder etwas größer)

150g Zartbitter Kuvertüre
150g Vollmilch Kuvertüre
150g weiße Schokolade (gehackt)
60g Kakao
350g Butter
6 Eier
160g brauner Zucker
160g weißer Zucker
1 EL Vanillezucker
150g Mehl
200g gemahlene Mandeln
Prise Salz
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Für die Creme:

250ml Sahne
500g Frischkäse
50g Puderzucker

Für die Sauce:

200g Erdbeeren
50ml Maracuja Saft
1-2EL Zucker
1TL Speisestärke

800g Erdbeeren

So wird's gemacht

Für den Teig: Für den Brownie-Teig: Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre sowie und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Mandel, Natron und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Gehackte weiße Schokolade unterheben. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, Blech einfetten, Teig gleichmäßig verteilen und für 30-40 Minuten backen, der Teig sollte innen noch sehr saftig sein.

Für die Sauce Erdbeeren, Saft und Zucker aufkochen, pürieren und passieren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Erdbeersauce noch einmal aufkochen. Sobald die Masse kocht unter Rühren die Speisestärke einrühren, weiter rühren bis die Masse eindickt.

Für die Creme: Sahne aufschlagen und den Zucker einrühren, nach und nach den Frischkäse hinzugebeniterrühren bis die Masse cremig und fest aufgeschlagen ist. Creme auf den abgekühlten Kuchen geben und verteilen.

Erdbeeren halbieren, auf der Creme verteilen und vor dem Servieren nach Belieben mit Sauce übergießen.