

# Erdbeer-Brownie-Tiramisu



## So wird's gemacht

### **Für die Brownies**

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Schokolade, Kakao und Butter schmelzen. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Mandeln und Prise Salz mischen. Die Schokomasse unter die Eier rühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Masse in ein gefettetes Blech oder Springform geben und 20-22 Minuten backen. Die Oberseite sollte schon trocken sein, innen drin aber noch weich.

### **Für die Creme:**

150ml Milch zum Kochen bringen. Zucker, Eigelb, Speisestärke und restliche Milch verrühren und mit der kochenden Milch unter ständigem Rühren übergießen. Masse zurück in den Topf geben und nochmal unter Rühren aufkochen lassen. Masse soll stocken und stark eindicken. In eine Schale geben und direkt mit Frischhaltefolie bedecken. Kalt stellen. Sobald die Masse abgekühlt ist Sahne steif schlagen, Quark und abgekühlte Vanille-Masse einrühren.

### **Erdbeeren:**

Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit 50ml Wasser vermengen, durch ein Sieb geben und die Sauce mit dem Puderzucker aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die Erdbeermasse geben. Die restlichen Erdbeeren nach Belieben in Stücke schneiden/halbieren und in die Sauce geben.

Nun mit dem Schichten beginnen. Abgekühlte Brownies „zerbröseln“ oder in kleine Scheiben schneiden. In die Gläser geben bis der Boden bedeckt ist, nach Belieben mit Likör (Limoncello oder Kakao) beträufeln. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die Brownies geben. Mit der Erdbeermasse bedecken. So im Wechsel fortfahren bis die Gläser gefüllt sind.

Zum Schluss mit Kakao bestreuen.

## Einkaufsliste:

4-6 Gläser

Brownies:

20x20cm Blech oder Springform

200g dunkle Schokolade

175g Butter

30g Backkakao

3 Eier

225g brauner Zucker

1EL Vanillezucker

100g Mehl

80g gemahlene Mandeln

Creme:

200ml Milch

2Eigelb

100g Zucker

1EL Vanillezucker

30g Speisestärke

100ml Sahne

400g Quark

600g Erdbeeren

40g Puderzucker

1TL Speisestärke

Nach Belieben etwas Limoncello oder Kakao-Likör

Backkakao zum Bestreuen