

# Blaubeer-Brownie mit Cheesecake Creme

## Einkaufsliste:



Zutaten für KAISER La Form Plus  
Königskuchenform 30 x 11cm

### Für den Teig

75g Zartbitter Kuvertüre  
75g Vollmilch Kuvertüre  
40g Kakao  
180g Butter  
3 Eier  
80g brauner Zucker  
80g weißer Zucker  
1EL Vanillezucker  
90g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
Prise Salz  
1/2 TL Backpulver  
1/2TL Natron

### Für die Creme:

2 Eigelb  
100g Zucker  
1EL Vanillezucker  
30g Speisestärke  
50ml Milch  
250ml Sahne  
500g Frischkäse  
300g Blaubeeren

### Für die Sauce:

200g Blaubeeren  
50ml Maracuja Saft  
50g weiße Schokolade

## So wird's gemacht:

### Für den Brownie-Teig:

Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre sowie 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.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, Form einfetten, Teig gleichmäßig verteilen und für 20-30 Minuten backen, der Teig sollte innen noch sehr saftig sein.

### Für die Sauce:

Blaubeeren, Saft und Zucker aufkochen, pürieren und passieren. Schokolade hacken. Masse noch einmal aufkochen. Sobald die Masse kocht unter Rühren die gehackte Schokolade einrühren, weiter rühren bis die Schokolade geschmolzen ist, abkühlen lassen.

### Für die Creme:

Die Hälfte der Sahne zum Kochen bringen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Milch mischen und mit der heißen Sahne unter Rühren übergießen. Masse unter Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Restliche Sahne aufschlagen, nach und nach den Frischkäse hinzugeben. Zum Schluss die Creme einrühren weiterrühren bis die Masse cremig und fest aufgeschlagen ist. Die Hälfte der Blaubeeren (und andere Beeren) unterheben und die Creme auf den abgekühlten Kuchen geben und verteilen.

Blaubeeren auf der Creme verteilen und vor dem Servieren nach Belieben mit Sauce übergießen.

Nach Belieben 1-2 Stunden in das Tiefkühlfach stellen und dann eiskalt servieren