



ERDBEER-BROWNIE MIT TONKA-MASCARPONE-CREME



Ergibt etwa 12 Stücke

FÜR DEN BROWNIE:

200 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
(ca. 70% Kakaoanteil)
3 Eier
200 g Zucker
110 g Weizenmehl
40 g Kakaopulver
1 Prise Salz

FÜR DIE MASCARPONE-CREME:

200 g Mascarpone
200 g Magertopfen
2 EL Zucker
1 Tonkabohne

AUSSERDEM:

500 - 600 g Erdbeeren
1 Handvoll Minze

etwas Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische (ca. 24 x 24 cm) oder rechteckige (ca. 20 x 30 cm) Backform an den Rändern einfetten und am Boden mit Backpapier auslegen.

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel hell und cremig aufschlagen, bis der Rührbesen Spuren hinterlässt. Die abgekühlte Schoko-Butter-Mischung dazugeben und mit einem Teigspatel vorsichtig unterziehen. Die Masse dabei nicht unnötig lange bearbeiten.

Mehl, Kakao und Salz in eine Schüssel sieben und vorsichtig unter den restlichen Teig heben. Dabei nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die vorbereitete Form füllen und gegebenenfalls mit einem Teigspatel glatt streichen. Auf Einschubhöhe 2 etwa 40 Minuten backen. Der Brownie sollte innen noch sehr saftig sein und auf Druck mit dem Finger etwas nachgeben. Zum Test mit einem Holzspieß in den Teig stechen – es darf etwas Teig am Stäbchen kleben bleiben, dieser sollte aber nicht flüssig sein.

Fertigen Brownie aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



ERDBEER-BROWNIE MIT TONKA-MASCARPONE-CREME

ZUBEREITUNG

Für die Creme Mascarpone, Topfen und Zucker in eine Schüssel geben und so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2-3 Prisen feinen Tonkabohnen-Abrieb dazugeben und untermengen. Die Creme gleichmäßig auf dem Brownie verteilen und das Ganze für etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, entkelchen und halbieren oder vierteln. Den gut gekühlten Brownie mit den Erdbeeren belegen und zum Schluss mit frischen Minzblättchen garnieren.