

BROWNIE TORTE MIT SCHOKOLADENCREME



Was backe ich heute? Heute gibts eine Brownie Torte mit Schokoladencreme und bunten Früchten.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BROWNIE-TEIG

Schmelz die Schokolade über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad.

Verrühre inzwischen die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 1-2 Minuten zu einer schaumigen Masse. Vermische das Mehl mit Backpulver und den Mandeln. Rühre nun nacheinander vorsichtig die Schokolade, das Öl und die Mehlmischung in die Eiermasse ein.

Fülle den Teig in einen Backring mit 18 cm Ø ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Im Innern darf der Brownie noch feucht und saftig sein. Lass ihn danach komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENCREME

Brich die Schokolade in kleine Stücke und schmelz sie über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad und lass sie kurz abkühlen. Rühre die Sahne leicht an. Füge die Schokolade und das Sanapart hinzu und rühre sie fast steif. Füge den Schmand und nach Belieben die Chiliflocken hinzu und rühre die Creme komplett steif.

Verstreich die Schokoladencreme ungleichmäßig darüber. Stell die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank.



Entferne den Backring vom Brownie. Tränke den Boden mit etwas Espresso und Vanilleextrakt.

SCHOKOLADENGUSS

Koche die Sahne mit dem Kokosöl kurz auf und zieh sie vom Herd herunter. Rühre die gehackte Kuvertüre ein und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Lass ihn kurz abkühlen und verteile ihn dann über der Tortencreme. Dekoriere die Torte mit den Früchten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BROWNIE-TEIG:

- 150 g** Herrenschokolade
- 3** Eier
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 70 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 60 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Öl

SCHOKOLADENCREME:

- 100 g** Herrenschokolade
- 200 g** Sahne
- 200 g** Schmand
- 6 TL** San-apart
- 1 Pr.** Chiliflocken nach Belieben

ZUM TRÄNKEN:

- 1** Espresso
- 1 TL** Vanilleextrakt

SCHOKOLADENGUSS:

- 50 g** Sahne
- 1 EL** Kokosöl
- 100 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

BROWNIETORTE MIT SCHOKOLADENCREME



- 1 Granatapfel
- 100 g Physalis
- 100 g Blaubeeren