

Dark Chocolate Brownies mit Erdnüssen & Baiser auf Mascarpone-Karamell-Haube



Ergibt 12-14 Stück

Für den Teig

90 g Vollmilkschokolade, sehr gute Qualität

90 g dunkle Schokolade, sehr gute Qualität

200 g Butter, Zimmertemperatur

230 g Zucker

3 Eier

100 g Mehl

50 g Backkakao

Für das Topping

100 g Sahne, kalt

100 g Mascarpone, Zimmertemperatur

30 g Puderzucker

50 g Karamell (z.B. von Bonne Maman)

50 g Erdnüsse

20 Minibaisers, gekauft oder hausgemacht (Das Rezept findet Ihr ebenfalls unten im Rezept)

- 1 *Die Backform *) mit Backpapier auskleiden. Die beiden Schokoladensorten mit der Butter auf dem Wasserbad schmelzen. Zwischendurch immer wieder umrühren und die Mischung nicht zu heiß werden lassen. Zum Abkühlen auf Seite stellen. Tipp: Um das Abkühlen zu beschleunigen stelle ich die Schüssel in das Küchenwaschbecken mit eiskaltem Wasser.*
- 2 *Butter mit Zucker in einer großen Schüssel mindestens 4 Minuten lang hell und cremig rühren. Die Schokoladenmischung hinzufügen und langsam mit einem Holzlöffel (!) vermengen. Auch beim nächsten Arbeitsschritt möglichst wenig Luft dabei einrühren, damit der Brownie genau so dicht und saftig wird wie wir ihn lieben. Den Backofen auf 160 °C Umluft/180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.*
- 3 *Mehl und Kakao in die Schüssel sieben und erneut vorsichtig mit dem Holzlöffel vermengen. Den Teig auf die Förmchen bzw. die Form verteilen und glatt streichen. In den Minitortenringen 25 Minuten backen und in der Browniebackform 30-35 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und aus der Form lösen. Gegebenenfalls die Brownies ausstechen.*
- 4 *Für das Topping Mascarpone und Puderzucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen einrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Brownies geben. Karamell, Baiser und Erdnüsse darauf dekorieren. Die Blüten habe ich nur für die Fotos verwendet, allerdings sehen essbare Blüten sehen natürlich auch immer ganz wundervoll aus.*

**) Ich habe diese Backform vom Onlineshop MeinCupcake mit Minitortenringen verwendet, aber ihr könnt natürlich auch eine klassische Browniebackform nehmen und Kreise mit einem kleinen Tortenring ausstechen.*



Für das Baiser

Ergibt etwa 60 Stück

2 Eiweiß

150 g Zucker

1 EL Stärke

1/2 TL Weißweinessig

Für das Baiser Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Stärke in die gleiche Schüssel sieben, Weißweinessig hinzufügen und gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel französischer Tülle füllen und auf das Backpapier spritzen. Etwa 100 Minuten im Ofen trocknen lassen.