



Tiramisu Brownies



Arbeitszeit: 30 Min



Koch- & Backzeit: 20 - 30 Min



ca. 16



Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Brownie Masse

- 440g Zartbitter Schokolade
- 260g Butter
- 90g Backkakao
- 10g Instant Kaffee
- 300g Eier (6 Stück)
- 155g brauner Zucker
- 225g Zucker
- 10g Salz
- Vanille
- 135g Weizenmehl Typ 550

Tiramisu Creme

- 270g Sahne
- 250g Mascarpone
- 1 Pck. Sahnesteif
- 55g Zucker
- 10g Instant Kaffee
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- Backkakao

Zubereitung

Zuerst die Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen. Backkakao und Instant Kaffee hinzugeben und vermischen. Danach Eier, brauner Zucker, Zucker, Salz und Vanille schaumig rühren und auf Raumtemperatur abgekühlte Schoko- Buttermischung hinzugeben. Das Weizenmehl sieben und unter die Masse heben. Den Brownieteig in ein gefettetes Blech ca. 28 x 35 cm geben und 20 — 30 Min bei 180°C Ober-/ Unterhitze backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig auch wirklich durchgebacken ist. Während des Backens für die Tiramisu Creme Sahne mit Sahnesteif schlagen. Anschließend Mascarpone, Zucker, Vanille einer Schote und eine Prise Salz dazu geben. Den Instant Kaffee mit einem kleinen Schluck Wasser verdünnen und ebenfalls zur Creme geben und glatt rühren. Den Brownie vollständig abkühlen lassen, Tiramisu Creme gleichmäßig drauf verteilen und abschließend mit Backkakao abstäuben.

