

„Schneewittchen“ weiß wie Schnee, so rot wie... Brownie mit Beerensorbet und Vanillesauce

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 5 Personen

300 g Zartbitter-Kuvertüre
250 g Butter
300 g Nüsse
7 Stk. Eier
400 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
325 g Mehl
0,5 Pkg. Backpulver
Zucker
Butter

1 Pkg. Himbeeren tiefgefroren
0,5 Stk. Zitrone
2 EL Zucker

1 Stk. Vanilleschote
250 ml Sahne
2 Stk. Eigelb



Zubereitung:

Brownie:

Kuvertüre grob hacken und zusammen mit Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Immer rühren! Nüsse grob hacken. Geschmolzene Kuvertüre und Eier in einer großen Schüssel mit dem Mixer verrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Gehackte Nüsse unterheben. In kleine Förmchen füllen und die gefrorenen Himbeeren in den Brownie-Teig stecken. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 Grad) ca. 15 Minuten backen. Haselnüsse karamellisieren.

Beerensorbet:

Die Beeren auftauen lassen und mit 2 EL Zucker und Saft von 1/2 Zitrone vermengen. Pürieren und durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine mit etwas Sahne fest werden lassen. In kleine Silikon-Förmchen füllen und im Gefrierschrank kaltstellen.

Vanillesauce:

Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Mark, Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Weineempfehlung:

Espresso

Kochabend:

5. Dez, 2018 / Jürgen H.