

Tiramisu Brownie

480–500 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform (23 x 30 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Schokolade in einen Topf geben. Bei mittlerer bis geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen.
3. In einer großen Schüssel die Eier und den Zucker verquirlen, bis die Masse hell wird und ihr Volumen sich fast verdoppelt hat. Die Schokoladen-Butter-Mischung nach und nach unter leichtem Rühren hinzufügen.
4. Mehl, Kakaopulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen. Zur Eimasse geben und glatt rühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit Kotányi Salted Caramel Coffee Spice bestreuen. 35–40 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher mit ein paar feuchten Krümeln herauskommt. Den Brownie vollständig abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und mehrere Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Die weiße Schokolade fein hacken. Die Gelatine mit 2 EL Wasser vermischen und quellen lassen. 70 ml Schlagsahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Eine Minute stehen lassen, dann glatt rühren. Die Milch erhitzen, die gequollene Gelatine hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zur Schokoladenmischung geben und mit einem Stabmixer pürieren.
7. Die restliche Sahne zu weichen Spitzen schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Espresso, Kaffeelikör, Rum und Vanilleextrakt vermengen und glatt rühren. Die weiße Schokoladenmischung hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Die geschlagene Sahne mit einem Spatel unterheben. Die Creme mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.
8. Am nächsten Tag den Brownie in Quadrate schneiden. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen, die Brownies damit verzieren und mit Kakaopulver bestäuben.

Zutaten

= Kotányi Produkte

Brownie

225 g	Butter
140 g	Zartbitterschokolade
40 ml	Espresso
5	Eier
100 g	Zucker
70 g	Vanillezucker Bourbon
200 g	Brauner Zucker
100 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
0.25 TL	Speisesalz jodiert
	Salted Caramel

Creme

130 g	Mascarpone
100 g	Weiße Schokolade
50 ml	Milch
170 ml	Schlagsahne
5 g	Gelatine
2 TL	Vanilleextrakt
50 ml	Espresso
40 ml	Kaffeelikör
20 ml	Rum
	Kakaopulver zum Bestäuben

