

Espresso Brownies



Leckere Brownies mit Espresso-Amaretto-Füllung und einer Mascarpone-Eierlikör-Sahne

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

Zutaten für den Teig

150 ml Speiseöl
250 g Zartbitter-Kuvertüre
5 Eier
150 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver

Zutaten für die Füllung

2 TL lösliches Espressopulver
2 EL Amaretto
250 g Frischkäse
60 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Joghurt
2 EL Mehl

Zutaten für die Creme

250 g Mascarpone
5 EL Eierlikör
50 g Zucker
250 g Sahne
3 TL San-apart (alternativ 4 Blatt Gelantine)

Zubereitung

1. Einen Backrahmen (ca. 30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
2. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Kuvertüre und Öl im Wasserbad schmelzen.
4. Eier, Zucker und Salz dazugeben und alles verrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Schoko-Eiermasse sieben und unterrühren.
6. 2/3 des Teiges in den Backrahmen füllen und gleichmäßig verteilen.
7. Für die Füllung das Espressopulver im Amaretto auflösen.
8. Den Frischkäse glattrühren und mit gründlich mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und Espresso verrühren.
9. Eier einzeln unter Rühren zugeben.

10. Joghurt und Mehl unterheben. Füllung auf dem Teig im Backrahmen verteilen und glattstreichen.
11. Den restlichen Teig gleichmäßig darüber verteilen und ungefähr 35 Minuten backen.
12. Für die Creme Mascarpone mit Eierlikör und Zucker glattrühren.
13. Sahne mit San-apart steif schlagen und unter die Mascarponecreme ziehen (oder die Gelantine nach Packungsanweisung verwenden).
14. Die Creme auf den abgekühlten Boden geben und glattstreichen.
15. Mindestens für 2 Stunden kaltstellen.
16. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Kakao bestäuben.