

AMARULA BROWNIE TRIFLE



AMARULA BROWNIE TRIFLE - EIN TRAUM VON SCHICHT-DESSERT

Wir starten das neue Jahr mit einer besonders süßen Versuchung. Leckere, saftige Brownies in Kombination mit einer herrlichen Amarula-Creme mit Mascarpone. Warum sich das Dessert besonders gut als Trifle eignet? Auf die Komponenten kommt es an! Schokoladig, cremig, knusprig und ein wenig fruchtig: Für uns das ultimative Geschmackserlebnis. Traditionell werden bei dem Trifle mindestens drei Schichten in

einem schönen Glas übereinander angerichtet. So kann dein Dessert schon vor dem Naschen bewundert werden und eignet sich durch die hübsche Optik als perfekte Nachspeise für deine Gäste.

ZUTATEN:

Rezept für 4 Personen

Für die Brownies:

140g Butter

30g Zartbitterschokolade

200g Zucker

90g Kakao

1/4 TL Salz

2 TL Instant Espresso Pulver

3 Eier (L)

2 EL Amarula

75g Mandelmehl

1 TL Backpulver

Für Creme:

2 Eier (M), getrennt

250g Mascarpone

350g Frischkäse

2 EL Zucker

2 EL Amarula

Zur Dekoration:

50g Amarettini-Kekse oder Butterkekse, zerbröseln

etwas Amarula zum Beträufeln (optional)

frische Beeren/Früchte

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 165°C (330°F) vorheizen. Eine 18x18cm Backform einfetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen. Zur Seite stellen.
2. Die Butter und Schokolade in eine große mikrowellensichere Schüssel geben und in der Mikrowelle schmelzen – gut verrühren. Den Zucker, Kakao, Salz und das Espresso Pulver dazugeben und unterrühren. Sollte die Mischung noch sehr warm sein, etwas abkühlen lassen, bevor die restlichen Zutaten dazukommen. Die Eier und Amarula zugeben und unterrühren. Das Mandelmehl mit dem Backpulver vermischen und dann zur Schüssel dazugeben und verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und ausstreichen – für 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form komplett auskühlen lassen. Der Brownie kann schon am Vortag gemacht und dann gut eingepackt bei Zimmertemperatur gelagert werden.
3. Für die Creme die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Den Mascarpone mit Frischkäse, Zucker, Amarula und dem Eigelb in einer Schüssel verrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Den großen Brownie aus der Backform lösen und mit einem Ausstecher in der Größe der Serviergläser Brownie-Kreise ausstechen (Reste nicht wegwerfen – die können noch für die Dekoration verwendet werden). Die Kreise horizontal halbieren, damit jeweils zwei Schichten entstehen. In die Gläser dann als erstes etwas Creme einfüllen, eine Brownieschicht auflegen und mit zerbröselten Keksen bestreuen. Wer mag kann hier noch etwas Amarula darüberträufeln, dann mit Creme, Brownie und

Keksen wiederholen. Als Abschluss noch etwas Creme einfüllen und mit zerbröselten Brownies, Keksen und ggf. Beeren oder Früchten dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1h 30 min

[/dkpdf-columns]