

Sarah Harrisons fruchtige Brownie-Torte

[sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/sarah-harrisons-fruchtige-brownie-torte](https://www.sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/sarah-harrisons-fruchtige-brownie-torte)

Brownie mit Himbeersahne und Himbeerspiegel

Mit einem großen Löffel das Himbeerpüree zügig auf der erkalteten Brownie-Himbeersahne-Torte verteilen. Anschließend für mindestens eine halbe Stunde kaltstellen. Danach die Brownie-Torte vom Tortenring befreien und nach Belieben mit Himbeeren, anderem Obst oder Blüten dekorieren und servieren



© SAT.1

FÜR DEN BROWNIE

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Butter
2	Eier
80 g	Zucker
100 g	Mehl
30 g	Kakao
10 ml	Sahne

FÜR DIE HIMBEERSAHNE

150 g	Himbeerpüree
3 EL	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
100 g	Crème fraîche
3 -4 Blatt	Gelatine
250 ml	Sahne
FÜR DEN HIMBEERSPIEGEL	
250 g	Himbeerpüree
3 EL	Zucker
4 Blatt	Gelatine

Vorbereitungszeit: 75 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Insgesamt: 95 Minuten

Sarah Harrisons fruchtige Brownie-Torte: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 20-25 Minuten

Temperatur: 200°C Ober-/Unterhitze

Backform: 1 Springform, rund Ø20cm

Schritt 1: Zubereitung des Brownies

Den Backofen auf 200° Ober- /Unterhitze einstellen und vorheizen. Zunächst die Springform fetten. Nun Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Unter die geschmolzene Schokolade die Butter rühren.

In einer separaten Schüssel die Eier schaumig schlagen. Danach langsam nach und nach den Zucker zugeben.

In einer dritten Schüssel das Mehl und den Kakao mischen. Die Mehl-Kakao-Mischung nun zusammen mit der Sahne unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Anschließend das Ganze mit der geschmolzenen Schokolade vermengen.

Den Teig nun in die vorbereitete Springform geben, die Masse glattstreichen und für 20 bis 25 Minuten backen. Man erkennt durch die Stäbchenprobe, ob der Teig schon gut ist oder noch etwas Backzeit benötigt. Bei der Stäbchenprobe sollte der Teig noch etwas

feucht, aber nicht mehr roh sein.

Nach dem Backen den Tortenring vom Brownieboden lösen und den Boden abkühlen lassen.

Schritt 2: Für die Himbeersahne

Zunächst alle Himbeeren (400 g) mit etwas Wasser aufkochen lassen und anschließend mit einem Mixstab pürieren. Möchte man die Kerne komplett entfernen, kann man das Mus anschließend durch ein feines Sieb streichen. Das ist jedoch kein Muss!

Nun 150 g des Himbeerpürees mit Zucker, Vanillezucker und Gelatine in einem Topf verrühren. Das Ganze bei mittlerer Hitze noch einmal aufkochen lassen und dann in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und das Crème fraîche unter das Himbeerpüree rühren. Die Püree-Crème fraîche-Masse unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Anschließend vorsichtig die Sahne unterheben.

Um einen glatten und sauberen Rand zu erzielen, nun den Torten-/Springformring mit Klarsichtfolie auslegen oder eine Tortenrandfolie verwenden. Den Ring erneut um den Brownieboden legen, und nun die Himbeersahne auf dem Brownie verteilen. Die Himbeersahne glattstreichen und die Brownie-Torte nun für mindestens drei Stunden kaltstellen.

Schritt 3: Für den Himbeerspiegel

250 g Himbeerpüree mit Zucker und Gelatine in einem Topf verrühren, einmal aufkochen lassen und nun den Topf von der Herdplatte nehmen. Leicht abkühlen lassen. Anschließend mit einem großen Löffel das Himbeerpüree zügig auf der erkalteten Brownie-Himbeersahne-Torte verteilen. Erneut für mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.

Schritt 4: Dekorieren

Danach die Brownie-Torte vom Tortenring befreien und nach Belieben mit Himbeeren, anderem Obst oder Blüten dekorieren und servieren.

Rezept