

## Brownies mit Espressomousse

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 9 Portionen

#### Für die Brownies

130 g Butter  
270 g Zartbitterschokolade  
50 g Muscovadozucker  
90 g Zucker  
60 g Mehl  
40 g Backkakao  
3 Eier  
1/2 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Backpulver

#### Für die Mousse

1/2 Teelöffel Pulvergelatine  
170 g Zartbitterschokolade  
250 ml Sahne  
2 Teelöffel Instant-Espresso  
1 Esslöffel Zucker

#### Besonderes Zubehör

Quadratische Backform (23 x 23 cm)

Häubchen. So habe auch ich als eingefleischte Teetrinkerin einen leckeren Anlass zur Kaffeepause.

- 1 -

Backofen auf 230 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Für die Brownies Schokolade in Stücke brechen und mit Butter schmelzen. Abkühlen lassen und Eier untermengen.

- 3 -

Mehl, Natron, Backkakao und Backpulver in einer zweiten Schüssel verrühren und unter die Schoko-Ei-Masse mischen. Teig in die Backform füllen. Im heißen Ofen 19-22 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Mousse Gelatine in 1 EL kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. 1/3 der Sahne mit Espessopulver und Gelatine erhitzen, aber nicht kochen. 2/3 der Schokolade in kleine Stücke brechen und mit heißer Sahne übergießen. 3 Minuten warten und dann verrühren, bis sich alles verbunden hat.

- 5 -

Restliche Sahne steif schlagen. Schokosahne unterheben. Masse auf den Brownies verteilen. 1 Stunde kalt stellen. Restliche Schokolade schmelzen und ausgekühlte Brownies damit verzieren.

Ich trinke zwar keinen Kaffee, aber wenn der Geschmack auf irgendeine Weise mit einem Gebäck verbunden wird, dann bin ich Feuer und Flamme. Die Espressomousse gibt diesen fudgy Brownies einen wunderbar cremiges