



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker

Rauchsalz-Karamellcreme



Sattiger Brownieboden
mit Haselnüssen

Beschwipste
HimbeerCubes

VELVET Black & Gold

Rauchsalzkaramell-Mascarpone-Mousse, beschwipste Himbeer-Würfel
und frische Himbeeren auf Haselnuss-Brownie

ZUTATENLISTE (10 STÜCK)

Haselnuss-Brownie

- 12 Eier (Größe M)
- 260 g Zucker, weiß
- 260 g Zucker, braun
- 240 g Zartbitterschokoladen-Callets
- 500 g Butter
- 8 EL neutrales Öl
- 240 g Mehl (Typ 405)
- 2 TL Backpulver
- 200 g Backkakao
- 160 g backfeste Schokodrops
- 300 g ganze Haselnüsse

Salzkaramell-Mascarpone-Mousse

- 9 Blatt Gelatine
- 675 ml Sahne
- 300 g Mascarpone
- 225 g Zucker
- 60 g Wasser
- 40 g Butter
- 2-3 TL Dänisches Rauchsalz
(z.B. von Firma FUCHS)

Beschwipste Himbeer-Würfel

- 12 Blatt Gelatine
- 1,5 l Himbeerpüree
- 0,2 l Himbeer-Likör
- 100 ml Himbeergeist
- 100 g Zucker

Dekoration

- 20 frische Himbeeren
- essbares Blattgold
- Velvet Spray schwarz
- flüssige Lebensmittelfarbe gold
- Puderfarbe gold

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Velvet Spray schwarz
- essbares Blattgold ca. 5 Blatt
- c2Backrahmen 25 cm x 35 cm
- 12 Silikonformen Halbkugel Ø 6 cm
- 1 tiefes Backblech mit 3 cm hohem Rand
Format 30 cm x 40 cm
- Metallic Puderfarbe gold
- Flüssige Lebensmittelfarbe
light gold + breiter Pinsel

Das Rezept

Backzeit: 20–25 Minuten

Temperatur: 175°C Ober-/Unterhitze

Backform: 2 Backrahmen 25 x 35 cm, 12x Silikonformen Ø 6 cm, tiefes Blech 30x40cm

Haselnuss-Brownie

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backrahmen mit Backpapier auslegen. Die Zartbitterschokoladen Callets zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Das Öl zur Schoko-Butter-Masse geben. Parallel die Eier zusammen mit dem weißen und braunen Zucker sehr schaumig aufschlagen.

Mehl, Backpulver und Backkakao in einer separaten Schüssel mischen.

Die Schoko-Butter-Masse und die gemischten trockenen Zutaten kurz unter die aufgeschlagene Ei-Masse rühren. Anschließend die Haselnüsse grob hacken und mit den backfesten Schokodrops unter die Teig-Masse rühren.

Den Brownie-Teig gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten Backrahmen verteilen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen. Anschließend die Brownie-Böden vollständig auskühlen lassen.

Rauchsalzkaramell-Mascarpone-Mousse

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.

225 g Zucker und 60 g Wasser in einem unbeschichteten Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. In einem zweiten Topf 75 ml Sahne erhitzen, bis sie fast kocht.

Sobald der Zucker karamellisiert ist, den Topf vom Herd ziehen, die erhitzte Sahne hinzufügen und glattrühren. Anschließend die Butter und das Rauchsalz hinzufügen und ebenfalls glattrühren. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und im Rauchsalzkaramell auflösen. Danach die Mascarpone in die noch heiße Masse einrühren und kühlen.

Zwischenzeitlich die restliche Sahne steif schlagen. Sobald die Rauchsalzkaramell-Mascarpone Masse beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Sofort die Silikon-Halbkugelformen mit der Rauchsalzkaramell-Mascarpone-Mousse füllen, glattstreichen und sofort einfrieren.

Beschwipsten Himbeer-Würfel

Den Boden des tiefen Backbleches glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.

Das Himbeerpüree zusammen mit dem Zucker aufkochen und sofort vom Herd ziehen.

Den Himbeergeist einrühren und die ausgedrückte Gelatine in dem warmen Himbeerpüree auflösen.

Zuletzt den Himbeer-Likör einrühren.

Sofort in das vorbereitete, tiefe Blech 30 cm x 40 cm gießen (Füllhöhe 2 cm) und einfrieren.

Für die Fertigstellung:

Die Brownie-Böden aus den Backrahmen lösen und in Quadrate mit einer Kantenlänge von 10 cm schneiden. Die Quadrate zur Hälfte mit der flüssigen Goldfarbe bemalen und sofort mit Goldpuder bestreuen. Hierbei die unbemalte, schwarze Fläche mit einem Stück Papier abdecken, um eine saubere Farbtrennung zu erzielen.

Die gefrorenen Rauchsalzkaramell-Mascarpone-Mousse-Quadrate vorsichtig aus den Silikonformen lösen und mit dem zuvor auf 30-35°C erwärmten schwarzen Velvet Spray einsprühen.
Die eingesprühten Mousse-Quadrate vorsichtig auf eine zur Hälfte vergoldete Ecke der Brownie-Böden setzen.

Die gefrorene Himbeer-Masse aus dem Blech lösen und in Würfel schneiden (Kantenlänge 2 cm).
Jeweils 2 Himbeer-Würfel auf dem Törtchen platzieren.

Dekoration

Die Velvet-Quadrate mit etwas Blattgold dekorieren.
10 Himbeeren in einem Schüsselchen mit Goldpuder goldieren.
10 goldierte Himbeeren und 10 nicht-goldierte Himbeeren dekorativ auf jedem Törtchen verteilen.