

Brownie-Torte mit Kaffee & Birne ca. 16 cm



für den Teig:

90 g Butter
300 g Zucker
190 g Mehl
75 g Haselnüsse gem.
40 g Kakao
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
150 ml heißen Espresso
2 Eier
2-3 Birnen
etwas Speisestärke



für die Füllung:

400 ml Sahne
200 g Zartbitterkuvertüre

100 g gehackte Walnüsse, 2 EL Kaffeebohnen, 30 g Zucker

So geht's

Butter schmelzen und vom Herd nehmen. Mehl, Zucker, Kakao, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Nun Milch und Eier so wie die Butter unterrühren. Dann den heißen Espresso unterrühren. Der Teig ist sehr flüssig, das ist aber richtig so. Achtet nur darauf das ein homogener Teig entstanden ist und alle Zutaten gut verrührt sind.

Eine Birne in kleine Würfel schneiden, mit etwas Speisestärke bestäuben und unter den Teig rühren.

Nun zwei kleine Springformen (16cm) mit Backpapier vorbereite und mit jeweils der Hälfte des Teiges befüllen. Die restlichen Birnen in dünne Streifen schneiden, ebenfalls mit Speisestärke bestäuben und kreisförmig als Fächer auf die Böden auflegen.

Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 55 Minuten backen.

Für die Ganache die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Schokolade hacken und in der heißen Sahne auflösen. Mindestens für 2 h kühl stellen. Die Sahne wird später kalt wieder aufgeschlagen.

Haselnüsse und Kaffeebohnen grob hacken. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren die Haselnüsse und den Kaffee unterrühren, auf ein Backpapier verteilen und dann abkühlen lassen.

Die Böden jeweils einmal teilen. Ganach mit dem Handrührgerät aufschlagen und immer abwechselnd Boden und Ganache aufschichten. Zuletzt mit einer Schicht Ganache abschließen und mit den Haselnuss-Kaffeebohnenkrokant dekorieren.