

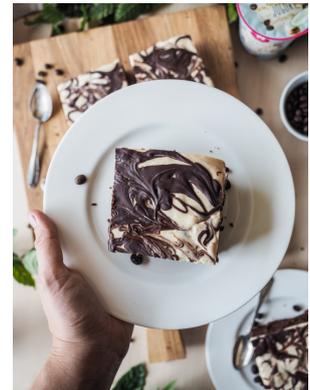
Eiscafé-Kuchen

(Form ca. 20 x 35 cm)



Brownie:

- 3 Eier
- 160 g Zucker (braun)
- 150 ml Espresso (stark)
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Butter
- 235 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 40 g Schokostreusel
- ½ EL Kaffeebohnen (gehackt)



Joghurtcreme:

- 100 g Mascarpone
- 40 g Zucker
- 400 g Hofmilch-Joghurt „Eiscafé“
- 8 Blatt Gelatine
- 50 g Zartbitterkuvertüre

So geht's:

Für den Brownie die Eier mit dem Zucker und dem Kaffee schaumig rühren. Die Zartbitterkuvertüre und die Butter über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Eimasse rühren. Zuletzt Mehl, Backpulver, Kakao, Schokostreusel und die gehackten Kaffeebohnen unterrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte Backform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober/Unterhitze) für ca. 25-30 min backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Joghurtcreme die Mascarpone und den Zucker verrühren. Das Joghurt zugeben. Die in Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen!). Etwas der Joghurtmasse mit der Gelatine verrühren (Temperatur angleichen) und dann zur restlichen Joghurtmasse geben. Die Masse kühl stellen, sodass sie streichfest wird (ca. 30 min).

Die Backform mit Folie auskleiden und den Brownie-Boden hineinlegen. Die Joghurtcreme darauf verstreichen und die geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre darauf verteilen. Mit einem Zahnstocher marmorieren und dann erneut kühl stellen.

Vor dem Servieren die Ränder etwas begradigen und dann in Stücke schneiden.