

# Schoko-Brownies mit Blaubeer-Creme, Vanille-Eispraline

Für 20 Portionen

## **Brownies:**

250 g Butter	100 g Kakaopulver	300 g Zucker
125 g Mehl	4 Eier	$\frac{1}{2}$ Buttermilch-Aroma
1 Packung Kokosraspeln		

## **Blaubeercreme:**

2 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne	7 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	2 $\frac{1}{2}$ Packungen Vanillezucker
625 g Blaubeeren (Tiefkühl)	500 g weiße Schokolade	1000 g Naturjoghurt

## **Brownies:**

Butter in einem Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Alle Zutaten in die zerlassene Butter geben und zu einem Teig verarbeiten. Je nach Größe zwei Kuchenspringformen mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Bei ca. 175 bis 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Die runden Formen mit einem Messer halbieren und aus der Ober- und Unterschale mit einer runden Form (z. B. einem Cocktailglas) kleine Kuchenböden ausstechen.

## **Blaubeercreme:**

Blaubeeren auftauen und etwas zuckern. Die Sahne mit der Schokolade in einem Topf bei leichter Hitze schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Creme in den Kühlschrank stellen und nach dem Erkalten kuppelartig auf den Brownie-Kuchenböden verteilen. Den Rand der runden Brownies mit Kokosraspeln verzieren.

## **Vanilleeispraline:**

Mit dem Eis-Portionierer Kugeln ausstechen und in den weißen und braunen Schokoraspeln wälzen. Brownie und Eispraline nebeneinander anrichten.

Frank Rosin am 17. September 2014