MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com



Mini Himbeermousse Brownies

ca. 25 - 30 Stück

Brownieteig:

- 80 g Butter in Würfeln
- 150 g dunkle Schokolade/Kuvertüre, gehackt
- 115 g Zucker
- 2 Eier Gr. M
- Vanille
- 60 g Mehl 405
- 3 El. dunkler Kakao

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Ein Backrahmen 20x24 cm oder eine Form 22x22 cm vorbereiten.Die Butterwürfel und die gehackte Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Zucker, Eier und Vanille in einer Schüssel sehr schaumig rühren. Die Butter-Schokoladenmasse mit deinem Teigschaber leicht unterrühren. Anschließend das Mehl und den Kakao unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und den Brownie 15 - 20 Minuten backen. Er sollte 'browniemäßig' nicht zu lange backen ;-) !

Himbeermousse:

- 250 g Himbeeren (80 g pürieren/ 170 g zur Deko)
- 1 El. Puderzucker
- 60 ml Sahne
- 125 g weiße Schokolade/Kuvertüre, gehackt

80 g Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Dieses Himbeerpüree mit der Sahne zusammen aufkochen. Vom Herd ziehen und die gehackte weiße Schokolade hinzufügen. Einen Moment stehen lassen, dann glattrühren. Abgedeckt im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Fertigstellung:

Aus dem Brownieteig mit einem runden (Keks)Ausstecher mit einem Durchmesser von ca. 3-4 cm kleine Taler ausstechen. Die kalte Himbeermousse mit einem Schneebesen kurz und kräftig aufschlagen und danach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jeden Brownietaler einen Tuff Mousse spritzen. Die restlichen Himbeeren einmal durchschneiden und mit der Schnittkante nach außen auf die Himbeermousse setzen.

Quelle: petits fours - Indulgence