



Schokoladige Vanille-Pekannuss Schnitten

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zutaten für **10-12 Schnitten**

Verwendete Form: [Quadratische Form mit Heheboden](#)¹ ca. 23x23 cm

Brownieteig

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 80 g Butter
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 40 g Mehl
- 15 g dunkler Backkakao
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die quadratische Backform fetten. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz hellschaumig schlagen. Dann die Schokoladenmischung unterrühren. Das Mehl und den Kakao über die Masse sieben und mit einem Teigschaber einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und währenddessen die Nusschicht zubereiten.

Pekannusschicht

50 g KoRo Pekannüsse*
60 g [KoRo Pekannussmus](#)*
70 g [Crêpes dentelles](#) Waffelröllchen¹ oder zarte Eiswaffeln
50 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen
2 Prisen Salz

Die Pekannüsse im Backofen 5-10 Minuten rösten und anschließend hacken. Die Kuvertüre schmelzen. Die Waffelröllchen zerbröseln und mit den gehackten Pekannüssen mischen. Die Kuvertüre mit dem Pekannussmus verrühren und mit dem Salz zusammen über die trockenen Zutaten geben. Gut vermischen und dann in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Brownie verteilen. Die Form in den Kühlschrank stellen und die Vanillemousse zubereiten.

Vanillemousse

- 100 g Vollmilch
- 100 g Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 3-4 Eigelbe (je nach Größe)
- 60 g Zucker
- 75 g gehackte weiße Kuvertüre
- 4 Blätter Gelatine
- 300 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Vollmilch und Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch unter Rühren in die Eimasse gießen (vorher die Vanilleschote herausnehmen). Alles zurück in den Kochtopf gießen und bei milder Hitze und unter stetigem Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die nun leicht eingedickte Creme über die weiße Kuvertüre gießen. Einen Moment warten und dann verrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine in die Creme rühren. Wenn diese zwischen 45-50 Grad warm ist (*das ist wichtig damit die Creme nicht grieselig wird, ggf. leicht nachwärmen*), die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Vanillemousse auf die Pekannusschicht gießen und die Form für in den Kühlschrank stellen bis die Mousse fest ist.

⇒ Vor dem Überziehen der Oberfläche mit der Schoko Glanzglasur habe ich die Form für eine halbe Stunde in den Tiefkühler gestellt!

Schoko Glanzglasur

- 60 g Wasser
- 75 g Zucker
- 50 g flüssige Sahne
- 20 g Kakao
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker in einem Topf auf mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Wenn der Sirup 103 Grad erreicht hat, vom Herd ziehen und zunächst die Sahne, dann die Gelatine einrühren. Den Kakao darübersieben und ebenfalls unterrühren. Wenn der Kakao gelöst ist, die Glasur durch ein Sieb gießen, um Klümpchen und Luftblasen zu entfernen.

Hat die Glasur etwa 28-30 Grad kann sie auf der kalten Vanillemousse Oberfläche verteilt werden. Dafür sogleich nach dem Gießen die Form hin und her schwenken und so die Glasur überall gleichmäßig dünn zu verteilen. Die Glanzglasur wird sehr schnell fest. Nun nach Wunsch oder mit [Goldflockchen](#)¹ dekorieren. Vor dem Servieren den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Die Kanten gerade schneiden. Den Kuchen mit einem großen scharfen Messer einmal in der Mitte durchschneiden und anschließend in ca. 3-4 cm breite Schnitten schneiden. Dabei nach jedem Schnitt das Messer säubern, um saubere Schnittkanten zu erreichen.