



Brownietorte mit Kirschkaramell

Nicolas Haelewyn

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

Verwendete Formen: [Silikonform Halbkugel¹](#), Springform 18 cm Ø

Sauerkirschkaramell

- 150 g Sauerkirschkompott (aus TK Früchten püriert u. passiert oder [gekauft¹](#))
- 90 g Zucker
- 60 g [Glucosesirup¹](#)
- 90 g Sahne
- 45 g Butter
- 2 Blätter Gelatine
- [Amarena¹](#)- oder Belegkirschen

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sauerkirschkompott, Zucker, Glucosesirup und 60 g Sahne in einem Topf auf 103 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und nach und nach die Butter einarbeiten. Die Gelatine in die Kirschmasse geben, sowie die restliche Sahne. In 6 Mulden der Halbkugel Silikonform je 2 Beleg- oder Amarenakirschen legen und mit Kirschkaramell auffüllen. Die Form abgedeckt mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren. Das restliche Kirschkaramell 1 cm hoch in eine flache Schale gießen und in den Kühlschrank stellen.

Schokoladendekor

- 100 g [Zartbitterkuvertüre 70%¹](#)
- [Perglantzucker rot*](#)
- [Schokoladen- oder Tortenrandfolie*](#)

Die Schokolade schmelzen und [temperieren](#). (Das Temperieren ist wirklich wichtig, damit man knackige Schokoladenscheibchen erhält)

Die temperierte Schokolade in einen kleinen Einmalspritzbeutel (alt. Gefrierbeutel) geben und eine kleine Spitze abschneiden. Nun kleine Schokoladenkugeln auf die Schokoladenfolie spritzen. Den (glatten) Boden eines Glases auf die Schokoladenkugeln drücken und gleich senkrecht abheben.

Dadurch entstehen "Blattrippen". (*Ich habe festgestellt, dass es besser klappt wenn die Schokoladen schon ein ganz kleines bisschen kühler geworden ist. Da hilft nur ausprobieren!*) Das Schokoladendekor muss nun an einem kühlen Ort ganz aushärten. (*Ich habe sie über Nacht in den Kühlschrank gelegt*). Vor dem Dekorieren der Torte die Schokoladenblättchen mit dem Perglanzpudder bestäuben.

Browniebiskuit

- 125 g Butter
- 100 g gehackte Zartbitterkuvertüre (ca. 70%)
- 75 g feiner Zucker
- 40 g Eigelb
- 60 g Eiweiß
- 70 g Mehl Type 405
- 25 g Zartbitterschokoladenraspeln

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen, über die Kuvertüre gießen und umrühren bis sie geschmolzen ist. Zucker und Eigelb hell-schaumig schlagen. Dann das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Den Eigelbschaum vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Schokoladen-Butter Masse ziehen. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss das Eiweiß und die Schokoraseln unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und ca. 22-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Crème mit Kirschkernöl/ Bittermandelöl

- 350 g Sahne
- 100 g Mascarpone
- 20 g Puderzucker
- 5 Tropfen [Kirschkernöl](#)¹ (ich: [Bittermandelaromaöl](#)¹)

Alle Zutaten mit dem Mixgerät wie Schlagsahne steif schlagen. Die Crème in je einen Spritzbeutel mit großer, mittlerer und kleiner Lochtülle füllen.

Fertigstellung

- [Amarena](#)¹- oder Belegkirschen
- Schokoladendekor

Mit einem Ausstecher mit 4 cm Ø sechs Kreise aus dem Boden ausstechen. Dabei aber den Ausstecher nur knapp 1 cm tief einstechen, herausziehen und die Kuchenschicht vorsichtig abtragen, so dass 6 Vertiefungen entstehen, in die jetzt die gefrorenen Kirschkaramell Halbkugeln mit der Wölbung nach oben eingesetzt werden. Die Kirschkaramellschicht aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Würfelchen schneiden. Zwischen den Kirschkaramell Halbkugeln Amarenakirschen und einige Kirschkaramellwürfelchen verteilen. Mit der Sahnecreme große und kleine Tupfen auf der Torte verteilen, dabei die großen Tupfen über die Halbkugeln spritzen. Kirschkaramellwürfel locker darauf verteilen. Zum Schluss die vorbereiteten Schokoladenblättchen auf die Cremetupfen setzen. Die Torte sollte frisch bzw. am Folgetag serviert werden.