

Haselnuss-Finger-Brownies

Ingrédients

- 165g Nocciolata bianca (oder eine andere Nuss-Nougat-Creme Ihrer Wahl)
- 100g Butter
- 2 Eier
- 90g brauner Zucker
- 90g Mehl
- 50g Haselnüsse
- 300g Zartbitterschokolade

Préparation

1. Ich bin wieder mit einem Brownie-Rezept zurück, dieses Mal jedoch ein weißer Brownie, da ich es mit der Nocciolata bianca Nuss-Nougat-Creme hergestellt habe.
2. Natürlich können Sie für dieses Rezept die Nuss-Nougat-Creme Ihrer Wahl verwenden, aber der Geschmack dieser in Kombination mit der knackigen Schokoladenüberzug ergibt ein wirklich köstliches Ergebnis.
3. Ich habe mich auch entschieden, meinen Brownieteig in einzelnen Fingerförmchen zu backen, Sie können ihn jedoch auch in einem klassischen Rahmen backen und Rechtecke schneiden, bevor Sie sie in die Schokolade tauchen, oder noch einfacher eine Schicht Schokolade über den Brownie gießen, das Rezept wird dadurch nur schneller und das Format zum Teilen ist auch nett ;-).
4. Ich habe die Caraiibes-Schokolade von Valrhona mit 66% verwendet, ich empfehle Ihnen, eine Schokolade mit 66 oder 70% zu verwenden, um dem Rezept keinen Zucker hinzuzufügen.
5. Butter schmelzen.
6. Fügen Sie den Zucker und die Nuss-Nougat-Creme hinzu.
7. Die Eier unter kräftigem Rühren hinzufügen, dann das Mehl und das Salz.
8. Zum Schluss die gehackten Haselnüsse hinzufügen.
9. Den Teig in Ihre Formen gießen (nur zu 2/3 füllen), dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15 Minuten backen.
10. Abkühlen lassen, bevor Sie sie aus den Formen nehmen.
11. Dann langsam die Zartbitterschokolade schmelzen, ohne 35°C zu überschreiten.
12. Die Brownies in die Schokolade tauchen, abschütteln, um den überschüssigen Schokolade zu entfernen, dann auf ein Backpapier legen, dekorieren, wenn gewünscht, mit Haselnussstücken und kristallisieren lassen.