

Knuspriger Kuchen mit Brownie und Haselnuss

Ingrédients

- 2 Eigelb
- 75g Zucker
- 75g gesalzene Butter, weich
- 100g Mehl
- 5g Backpulver
- 125g Schokolade mit 66% Kakao
- 120g Butter
- 3 Eier
- 100g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 15g ungesüßtes Kakaopulver
- 50g Mehl
- 90g Schokoladenstückchen
- 45g gehackte Haselnüsse
- 100g flüssige Sahne
- 120g Haselnusspaste
- 125g Azelia Schokolade
- 25g Honig
- 35g Butter

Préparation

1. Heute ist es ein schnelles, leckeres und butteriges Rezept, das ich hier veröffentliche!
2. Es besteht aus 3 Schichten: einem bretonischen Mürbeteig, einem Brownie und einer Milkschokolade-Haselnuss-Ganache.
3. Es wird die gesamte Tafelrunde zum Dessert oder Nachmittagskaffee überzeugen Bonus, es benötigt wenig Zeit, Zutaten und sehr wenig Ausrüstung für die Zubereitung!
4. Ausrüstung: Perforiertes Backblech 20cm Ring Zutaten: Ich habe die Haselnusspaste Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (nicht verbunden).
5. Ich habe die Schokoladen Caraïbes und Azelia sowie das Norohy Vanillearoma von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (verbunden).
6. Zubereitungszeit: 45 Minuten + 35 Minuten Backzeit + RuhezeitFür einen Kuchen von 20 bis 24cm Durchmesser je nach gewünschter Dicke: Bretonischer Mürbeteig: 2 Eigelb Zucker gesalzene Butter, weich Mehl Backpulver Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen, dann die weiche Butter hinzufügen und erneut gut verrühren.
7. Das Mehl und das Backpulver hinzufügen.
8. Wenn der Teig homogen ist, ihn in einem Ring auf einem Backpapierblatt ausrollen.
9. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 15 Minuten backen.
10. Während des Backens den Brownieteig zubereiten.
11. Brownie: Schokolade mit 66% Kakao Butter 3 Eier Zucker 1 Teelöffel Vanillearoma ungesüßtes Kakaopulver Mehl Schokoladenstückchen gehackte Haselnüsse Die Schokolade mit der Butter schmelzen.
12. Die Eier mit dem Zucker und der Vanille verquirlen, dann die geschmolzene Butter und Schokolade hinzufügen.
13. Dann das Mehl und das Kakaopulver untermischen und schließlich mit den Schokoladenstückchen und

gehackten Haselnüssen abschließen.

14. Auf den vorgebackenen Mürbeteig gießen und erneut 15 bis 20 Minuten bei 180°C backen.

15. Vollständig auskühlen lassen.

16. Milkschokolade-Haselnuss-Ganache: flüssige Sahne Haselnusspaste Azelia Schokolade Honig Butter Die Sahne mit dem Honig erhitzen.

17. Die Schokolade schmelzen und die Haselnusspaste hinzufügen.

18. Die heiße Flüssigkeit in mehreren Schritten darüber gießen und nach jedem Schritt gut verrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

19. Zum Schluss die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und erneut mischen.

20. Sofort auf den Brownie gießen und fest werden lassen.

21. Fertigstellung: Einige halbe Haselnüsse Fleur de Sel Wenn die Ganache fest ist, den Kuchen durch leichtes Entlangfahren der Messerklinge am Rand entformen.

22. Mit den halben Haselnüssen und Fleur de Sel garnieren und genießen!