

# Oster-Brownie (Erdbeere, Schokolade, Haselnuss)

## Ingrédients

- 330g Butter
- 300g Schokolade Caraïbes
- 6 Eier
- 180g brauner Zucker
- 180g Zucker
- 130g Mehl
- 1 große Prise Fleur de Sel
- 300 Mischung aus Schokoladenstückchen (ich habe 75g dunkle Schokolade, 75g Milkschokolade, 75g Dulcey-Schokolade, 75g weiße Schokolade verwendet)
- 40g Azélia-Schokolade
- 60g Praliné
- 40g Crepes Dentelles
- 50g flüssige Sahne
- 65g Praliné
- 70g Azélia-Schokolade
- 10g Honig
- 20g Butter
- 20g Zucker
- 25g Zitronensaft
- 340g flüssige Sahne
- 135g Mascarpone
- 50g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 70g Erdbeer-Zitronensaft
- 50g Azélia-Schokolade
- 40g gehackte Haselnüsse

## Préparation

1. In einer Woche ist Ostern, also wurde es Zeit, dass ich ein schokoladiges Rezept für dieses Jahr vorbereite!
2. Ich habe mich für einen Oster-Brownie entschieden, verziert mit den ersten Erdbeeren der Saison, natürlich in Eierform.
3. Es ist ein wenig technisches Rezept, das wenig Ausrüstung benötigt.
4. Sie können es übrigens in die gewünschte Form anpassen, da Sie eine Schablone aus Karton in der gewünschten Form anfertigen können, um den Brownie zuzuschneiden.
5. Folgen Sie dem Rezept, und Sie erhalten ein Überraschungsei als Brownie, das eine knusprige Pralinenschicht, eine cremige Ganache, frische Erdbeeren und Vanille-Sahne versteckt. J Ausrüstung: Schneebesen Perforiertes Blech Spritzbeutel Düse 18mm Zutaten: Ich habe Vanille und die Schokoladen Azélia, Caraïbes, Dulcey & Ivoire von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Größe.
7. Der Brownie ist gut in einem luftdichten Behälter mehrere Tage haltbar, und Sie können ihn auch einfrieren.
8. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
9. Schlagen Sie die Eier mit den Zuckern.
10. Fügen Sie die geschmolzene Butter und Schokolade hinzu, dann das Mehl und das Fleur de Sel.
11. Schließlich fügen Sie die Schokoladenstückchen hinzu.
12. Teilen Sie den Teig in zwei Teile und geben Sie jede Hälfte in einen quadratischen Rahmen von 26cm

Seitenlänge.

13. Backen Sie die Brownies im vorgeheizten Ofen bei 160°C für 15 Minuten.
14. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie zuschneiden.
15. Schneiden Sie in jedem Quadrat eine Eiform von etwa 26cm Länge und 20cm Breite (ich habe die gewünschte Form auf ein Stück Karton gezeichnet, um zwei Eier von gleicher Größe zu erhalten).
16. Schneiden Sie das Innere eines der beiden Eier aus, dann stapeln Sie sie übereinander.
17. Knusprige Pralinenschicht & Azélia: Azélia-Schokolade Praliné Crepes Dentelles Schmelzen Sie die Schokolade, dann fügen Sie das Praliné und die zerbröselten Crepes Dentelles hinzu.
18. Verteilen Sie die knusprige Schicht auf dem Brownie, dann stellen Sie ihn in den Kühlschrank, bis die Schokolade fest wird.
19. Ganache Azélia: flüssige Sahne Praliné Azélia-Schokolade Honig Butter Schmelzen Sie die Schokolade, dann fügen Sie das Praliné hinzu.
20. Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig, dann gießen Sie sie in drei Schritten auf das Schokolade-Praliné, und verrühren Sie alles gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
21. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu, und verrühren Sie alles gut.
22. Wenn die Ganache homogen ist, gießen Sie sie auf die knusprige Schicht und stellen Sie den Kuchen wieder in den Kühlschrank.
23. Erdbeeren: Erdbeeren, gewaschen Zucker Zitronensaft Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Würfel, dann fügen Sie den Zucker und den Zitronensaft hinzu.
24. Lassen Sie die Erdbeeren mindestens 1 Stunde marinieren, dann lassen Sie sie gut abtropfen.
25. Bewahren Sie den Saft für später auf.
26. Verteilen Sie die Erdbeeren auf der Ganache.
27. Vanille, Erdbeer & Zitronen-Sahne: flüssige Sahne Mascarpone Puderzucker 1 Vanilleschote Erdbeer-Zitronensaft Schlagen Sie die flüssige Sahne mit dem Mascarpone, dem Puderzucker und den Vanillekörnern.
28. Wenn die Sahne steif ist, fügen Sie den Erdbeer-Zitronensaft hinzu und verrühren Sie alles, um eine homogene Sahne zu erhalten.
29. Verteilen Sie eine dünne Schicht Sahne auf den Erdbeeren, dann geben Sie den Rest in einen Spritzbeutel mit einer 18mm Düse und spritzen Sie die Sahne auf den Kuchen.
30. Für dasselbe Spritzmuster wie bei mir spritzen Sie eine Reihe von Sahnebällen, dann drücken Sie jeden Ball mit der Rückseite eines kleinen Löffels flach, bevor Sie eine neue Reihe spritzen.
31. Bewahren Sie den Kuchen im Kühlschrank auf, während Sie die Glasur vorbereiten.
32. Rocher-Glasur: Azélia-Schokolade gehackte Haselnüsse Schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig im Wasserbad, dann fügen Sie die gehackten Haselnüsse hinzu.
33. Verteilen Sie die Glasur mit einem Pinsel auf dem Rand des Kuchens, dann lassen Sie sie kristallisieren.
34. Dekorieren Sie mit ein paar Erdbeeren und Schokoladendekoren, wenn Sie möchten, und genießen Sie!