

Karamell-Brownie im Club-Sandwich-Stil

Ingrédients

- 75g Butter
- 180g Zucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 60g neutrales Öl
- 75g Kakaopulver
- 65g Mehl
- 10g Maisstärke
- 1 Prise Salz
- 130g Caraïbes Schokoladenstückchen
- 150g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote
- 100g Sahne
- 45g gesalzene Butter (oder ungesalzene Butter und eine Prise Fleur de Sel)
- 250g Milkschokolade mit 40% Kakao
- 45g neutrales Öl wie Traubenkernöl
- 50g gehackte Haselnüsse oder Mandeln

Préparation

1. Ein neues Rezept mit dem herrlichen Duft von Schokolade, Karamell und Vanille: Karamell-Brownies im Club-Sandwich-Stil!
2. Auf diese Weise ist es ein bisschen anders als der klassische Brownie und außerdem leicht zu transportieren. Die Vanille im Karamell ist natürlich optional, Sie können ein klassisches Karamell oder auch ein Kaffee-Karamell machen, wenn Sie es bevorzugen.
3. Wenn etwas übrig bleibt, lässt sich das Karamell sehr gut in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren, um Joghurt oder Pfannkuchen zu begleiten. Das Gleiche gilt für die Rocherglasur, in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt, und Sie können es auf diese Weise mehrere Wochen lang aufbewahren.
4. Ausrüstung : Schneebesen Perforiertes Blech Zutaten : Ich habe die Vanille Norohy & die Schokoladen Caraïbes und Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 45 Minuten + etwa 20 Minuten Backzeit + Abkühlen Für 12 bis 18 Brownies je nach Größe:
Der Brownie : Butter Zucker 2 Eier 1 Eigelb 1 Teelöffel Vanilleextrakt neutrales Öl Kakaopulver Mehl Teelöffel Natron Maisstärke 1 Prise Salz Caraïbes Schokoladenstückchen Die Butter schmelzen und den Zucker hinzufügen.
6. Die Eier, das Eigelb und die Vanille hinzufügen, dann das Öl und das Kakaopulver.
7. Schließlich das Mehl, das Salz, das Natron, die Maisstärke und zuletzt die Schokoladenstückchen hinzufügen.
8. Den Ofen auf 160°C vorheizen, dann den Brownieteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes 40x30cm Blech streichen.
9. Etwa 20 Minuten backen, die Messerspitze sollte feucht, aber nicht flüssig sein.
10. Vollständig abkühlen lassen.
11. Das Vanille-Karamell : Kristallzucker 1 Vanilleschote Sahne gesalzene Butter (oder ungesalzene Butter und eine Prise Fleur de Sel) Bereiten Sie mit dem Zucker ein trockenes Karamell zu.

12. Parallel dazu die Sahne mit den ausgekratzten Vanilleschoten erhitzen.
13. Wenn das Karamell eine goldene Farbe hat, nach und nach die heiße Sahne unter ständigem Rühren hinzufügen.
14. Zum Schluss die Butter in kleinen Stücken hinzufügen, noch 2 bis 3 Minuten kochen und gut mischen (wenn möglich, verwenden Sie einen Stabmixer, um ein glattes Karamell zu erhalten).
15. Vollständig abkühlen lassen.
16. Zusammenbau & Rocherglasur : Milkschokolade mit 40% Kakao neutrales Öl wie Traubenkernöl gehackte Haselnüsse oder Mandeln Schmelzen Sie die Schokolade, dann das Öl und die gehackten Haselnüsse hinzufügen.
17. Etwa auf 35°C abkühlen lassen.
18. Währenddessen den Brownie in Quadrate von 6 oder 9cm Seitenlänge schneiden (ich habe 9cm Quadrate gemacht, ich finde jedes Gebäck ein bisschen zu groß mit diesen Maßen, ich empfehle, sie etwas kleiner zu machen).
19. Schneiden Sie jedes Quadrat diagonal in zwei, um Dreiecke zu erhalten.
20. Füllen Sie ein Dreieck mit Karamell und schließen Sie es dann mit dem zweiten Dreieck, um ein Sandwich zu erhalten.
21. Stellen Sie sie für einige Minuten in den Kühlschrank (oder in den Gefrierschrank für eine einfachere Glasur), dann tauchen Sie sie in die Glasur.
22. Lassen Sie sie auf einem Blatt Backpapier kristallisieren und genießen Sie!