Brownie-Torte mit Himbeercreme

Die Brownie-Torte mit Himbeercreme ist ein vorzügliches Rezept für eine himmlisch schokoladig-fruchtige Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

Brownie-Boden

2 Stk.	Eier
80 g	Zucker
100 g	Zartbitter Schokolade
100 ml	Schlagobers (Sahne)
100 g	Mehl
30 g	Kakao
100 g	Butter

Himbeerpüree

500 g	Himbeeren (TK)
1 Schuss	Wasser

Himbeercreme

150 g	Himbeerpüree
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Créme frâiche
1 TL	Agar-Agar
250 ml	Schlagobers

Himbeerspiegel

250 g	Himbeerpüree
2 EL	Zucker
0.5 TL	Agar-Agar

Zubereitung

1. Für die **Brownie-Torte mit Himbeercreme**, den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und fette eine 20 cm Springform gut ein. Die Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Danach die Butter unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Eier schaumig schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Mehl und Kakao vermengen und zusammen mit dem Schlagobers unter die Eier-Masse heben. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und für zirka 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Den Brownie-Boden komplett abkühlen lassen.

2. Die Himbeeren mit einem Schuss Wasser aufkochen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Du benötigst ca. 400 ml kernfreies Himbeerpüree.

3. Den abgekühlten Brownie-Boden in einen Tortenring spannen. Unser Tipp: Verwende Klarsichtfolie oder Tortenrandfolie, um einen sauberen Rand zu erhalten.

4. Jetzt 150 g Himbeerpüree mit Zucker, Vanillezucker und Agar Agar in einem Topf verrühren, aufkochen und dann von der Herdplatte nehmen. Crème fraîche unterrühren und die Masse abkühlen lassen, bis sie leicht geliert. Das Schlagobers unterheben. Die Himbeercreme auf dem Torten-Boden glattstreichen und die Torte für etwa 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

5. Für den Himbeerspiegel das restliche Himbeerpüree mit Zucker und Agar Agar aufkochen, abkühlen lassen und auf der Himbeercreme verteilen. Zirka 30 Minuten kalt stellen. Die Brownie-Torte mit Himbeercreme aus dem Tortenring lösen und nach Belieben mit frischen Himbeeren, Oberscreme, Schokoladen-Gitter etc. dekorieren.

Tipp