

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



Schokobrownie mit Marshmallows

Koch: Mario Köstl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Brownie

- 180 g Zartbitterschokolade
- 180 g Butter
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 4-6 mittelgroße Eier
- 120 g Kristallzucker
- 140 g Weizenmehl (glatt)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Back-Kakao
- 80 g grobgehackte Zartbitterschokolade zum Unterheben

Für die Marshmallows

- 35 g Blattgelatine
- 120 ml kaltes Wasser
- 250 g Staub- und Kristallzucker (gemischt)
- 20 ml Zitronensaft
- 30 g Kristallzucker zum Bestäuben
- 30 g Maisstärke zum Bestäuben

Für die Garnitur

- frische Beeren

Zubereitung

1. Für den Brownie zuerst das Rohr auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen und eine rechteckige Backform (25x35 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Dann 180 g Zartbitterschokolade hacken und diese gemeinsam mit der Butter in einen Topf geben und über Wasserdampf schmelzen lassen. Danach leicht abkühlen lassen. Das Sonnenblumenöl zur Schoko-Butter-Masse rühren.
3. Die Eier mit dem Kristallzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Back-Kakao in eine Schüssel sieben und gut vermischen.
4. Nun die Schoko-Butter-Masse und die trockenen Zutaten kurz, aber kräftig, unter die Eier-Creme rühren. Die grob gehackte Schokolade (Chunks) ebenfalls dazugeben – ein paar Chunks zum Darüberstreuen beiseitelegen.
5. Den Brownie-Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Die übrige gehackte Schokolade (Chunks) darüber verteilen und den Brownie 10-12 Minuten im vorgeheizten Rohr backen – die Backzeit hängt von der Höhe des Brownies ab.
6. In der Zwischenzeit für die Marshmallows die Gelatine in kaltem Wasser eiweichen. Die Staubzucker-Kristallzucker-Mischung mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und leicht köcheln lassen, sodass Läuterzucker entsteht. Den Läuterzucker in einen Rührkessel geben, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und mit in der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen. Wenn die Masse weiß wird, den Zitronensaft eingießen und kurz weiterschlagen.
7. Nun die Marshmallow-Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gießen, mit dem Zucker-Maisstärke-Gemisch bestäuben und im Kühlschrank 10 Minuten fest werden lassen.
8. Im Anschluss, wenn die Masse fest geworden ist, diese aus der Form auf ein mit Zucker-Maisstärke-Gemisch bestäubtes Holzbrett stürzen, die Frischhaltefolien entfernen, oben auch mit dem Zucker-Maisstärke-Gemisch bestreuen und in 3 cm große Würfel schneiden.
9. Den Schokobrownie aus dem Rohr nehmen, portionieren und ein Stück auf einem Dessertteller anrichten. Ein Marshmallow daraufsetzen, dieses mit einem Bunsenbrenner abflämmen und das Dessert mit frischen Beeren garnieren.