

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Schoko-Brownie mit Guinness Sabayon

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schoko-Brownie

- 125 g Schokolade 70%
- 125 g Butter
- 65 g Kristallzucker
- 3 Eier
- 2 Eidotter
- 25 g Mehl
- Salz
- 1 feuerfeste Form (10 x 25 cm)
- 1 Bogen Backpapier für die Form

Für das Guinness Sabayon

- 2 Eidotter
- 120 ml Guinness Bier
- 40 g Kristallzucker

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Schoko-Brownie zuerst die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen.
2. Dann die Eier, die Eidotter und den Kristallzucker in einer Schüssel nur locker mit einem Schneebesen verrühren.
3. Nun die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig in die Ei-Zucker-Mischung einrühren und das Mehl sowie eine Prise Salz unterheben.
4. Die Brownie-Masse in die mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form gießen und anschließend bei 160° C Ober-Unterhitze 15-20 Minuten backen.

Tipp: Damit der Brownie gleichmäßig aufgeht, kann man die rohe Masse vor dem Backen 1-2 Stunden kaltstellen.
5. In der Zwischenzeit für das Sabayon die Eidotter, das Guinness Bier und den Kristallzucker in eine Schüssel geben und über Wasserdampf mit einem Schneebesen schaumig schlagen.
6. Zum Schluss den Schoko-Brownie aus dem Rohr nehmen, überkühlen lassen und in 4 gleichgroße Stücke portionieren. Danach je ein Stück Brownie in eine kleine Schüssel legen, das Sabayon darüber geben und das Dessert mit Staubzucker bestreuen.