

Unwiderstehliches Trio: Schokoladen-Brownie mit Mascarpone-Eierlikör-Creme und Erdbeeren

Zutaten

für 8 Gläser Eierlikördessert:

- 3 Eier
- 120 g Zartbitter Kuvertüre
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 90 g Mehl
- 250 g Mascarpone
- 100 g Schmand
- 80 g Puderzucker
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Sahne
- 200 g Erdbeeren
- 1 Pkg Vanille Zucker



Zubereitung

Schokoladen-Brownie im Glas mit Mascarpone-Verpoorten-Creme und Erdbeeren:

Die Erdbeeren klein schneiden und mit dem Vanille Zucker mischen. In den Kühlschrank stellen. Die Gläser sollten Einmachgläser sein, andere würden eventuell im Ofen zerbersten. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kuvertüre fein hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Während dies geschieht die Eier sehr schaumig aufschlagen. Die Kuvertüre-Mischung vom Herd nehmen und den Zucker einrühren.

Nun über einen Löffel an den Rand der geschlagenen Eier einlaufen lassen, nicht einfach rein schütten. Das Mehl darüber sieben. Nun das ganze unterheben schön vorsichtig damit etwas Luft im Teig bleibt. Auf die Gläser verteilen und 15-18 Minuten backen. Es macht gar nichts wenn der Kern noch leicht flüssig ist, ist sogar besser. Auskühlen lassen.

Für die Creme den Puderzucker mit Mascarpone und Schmand sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut glatt rühren. Dann die Sahne schlagen und unterheben. Die Mascarpone-Eierlikör-Creme auf dem Brownie verteilen und dann die Erdbeeren darüber geben. Nach Belieben mit Schokoladenraspeln verzieren.

Leser-Tipp

Die Creme schmeckt auch so super, wenn es mal wieder schnell gehen muss ist sie perfekt geeignet. Und auch anderes Obst wie zB Himbeeren sind super geeignet.

[Link zum Rezept: Unwiderstehliches Trio: Schokoladen-Brownie mit Mascarpone-Eierlikör-Creme und Erdbeeren](#)