



hr1-DOLCE VITA

Christian Ruzicka

Himbeer-Käsekuchen-Brownie

für 1 Backblech, ca. 12 Portionen

ZUTATEN

Brownie:

200 g dunkle Schokolade, grob gehackt
200 g Butter
150 g Puderzucker
4 Eier
110 g Mehl

Käsekuchen:

400 g Quark, Magerstufe
120 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt
2 Eier

Himbeersahne:

300 g Schlagsahne
30 g Puderzucker
150 g Himbeeren (frisch oder TK)

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170°C vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Brownie:

Die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter und der dunklen Schokolade mit dem elektrischen Handrührgerät miteinander verrühren. Das Mehl nach und nach unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Die Eiweiße mit dem Puderzucker vermischen und zu Schnee aufschlagen, anschließend vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben und vermischen. Alles auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten anbacken. Dann aus dem Ofen nehmen.

Für den Käsekuchen:

Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt mit dem Rührgerät auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verrühren, die Eier einzeln hinzufügen. Anschließend die Masse auf den Brownieboden geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten fertigbacken.

Für die Himbeersahne:

Sahne und Zucker schlagen, Himbeeren (frisch oder aufgetaut) pürieren und noch kalt unterheben. Ein paar Himbeeren für die Dekoration übrig lassen.

Den Brownie aus dem Backblech lösen und mit der Himbeersahne gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.