



Brownie-Lasagne



Rezeptinfo

Zutaten für 25 Stücke

Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1347 kJ, 322 kcal, 23 g Kohlenhydrate, 7,1 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 106 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Lasagne muss nicht immer aus Nudeln und Hackfleisch bestehen. Wir haben hier eine sündhaft leckere Brownie-Lasagne für dich - mit einem schokoladen Brownieboden, Mascarponecreme und Mousse au Chocolat.

Step 1:

Zuerst musst du die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Für die Brownies lässt du das Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Den Kakao nach und nach mit einem Schneebesen unter Rühren im heißen Wasser auflösen, bis eine glatte Creme entsteht. Dann die Butter, den Zucker, das Salz und den Vanillezucker mit dem Rührgeräts vier Minuten cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Dann gibst du die Kakaocreme dazu. Zum Schluss das Mehl sieben und unterheben.

Step 3:

Den Brownie-Teig in die Form geben und glatt streichen. Den Brownie im Ofen 20 bis 25 Minuten backen, herausnehmen und 30–40 Minuten abkühlen lassen

Step 4:

Für die Crème rührst du den Magerquark, die Mascarpone, den Zucker und den Vanillezucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen 1–2 Minuten cremig. Anschließend kannst du noch die Sahne steif schlagen.

Step 5:

Los geht's mit der Schichtarbeit! Dafür verteilst du 3/4 der Quark-Mascarpone-Creme gleichmäßig auf der Brownie-Oberfläche. Das Schokomousse gibst du gleichmäßig auf die helle Quarkschicht und streichst die schön glatt. Die steifgeschlagene Sahne unter die übrige Quark-Mascarpone-Creme heben und auf die Schokomousse streichen.

Step 6:

Die Brownie-Lasagne mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Auftischen mit den Schokotropfchen bestreuen.

Zutaten

Für den Brownie-Teig

200 g	weiche Butter, plus 1 TL zum Einfetten
120 g	Mehl, plus 1 EL zum Einstäuben
150 ml	Wasser
80 g	Backkakao
100 g	Zucker
150 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier

Für die Toppings

500 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
50 g	Zucker
3 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Schlagsahne
5 Becher	Mousse au Chocolat (à 75 g)
50 g	Schokotropfchen

