

Saftiger Brownie-Kuchen mit Schokopudding & Sahne



Zutaten

Menge

300 g (plus etwas mehr Zartbitterschokolade

für die Deko-Raspeln)

3 Päckchen Vanillezucker 2 Päckchen Sahnesteif 250 g Zucker 200 ml Milch 250 g Butter 1 TI neutrales Öl 1/2 TI 7imt 100 g Mehl Eier 600 ml Sahne 4 EL Kakaopulver 1 Pck. Backpulver

300 g Cookies & Cream Kekse (American Style)

40 g Speisestärke

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min + 30 Min. Backzeit + 60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2385 kJ, 570 kcal, 50,2 g Kohlenhydrate, 7,3 g Eiweiß, 39,5 g Fett, 140 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:







Zubereitung

Wir haben den wohl schokoladigsten Kuchen der Welt gebacken, den Mississippi Mud Pie! Der Mississippi Mud Pie besteht aus einem saftigen Brownie-Boden und einer leckeren Schokopuddingschicht. Darauf kommt noch eine süße Sahne und natürlich Schokosplitter. Das klingt doch nach einem wahrgewordenen Traum für alle Schokoladen-Fans, oder? Wir können auf jeden Fall nicht genug von dem Mississippi Mud Pie bekommen! Probier's auch einmal aus, so geht's:

Sten 1:

Zuerst kannst du den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Creme aus den Keksen in den Universalzerkleinerer geben und fein zerbröseln. Die Butter schmelzen lassen. Dann 50 g der Butter, die Keksbrösel und den Zimt vermischen und gleichmäßig in die Form drücken. Die Form anschließend für ca. 10 Minuten kaltstellen.

Step 2:

Dann kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die restliche Butter in Stücke schneiden, 200 g Schokolade grob hacken und beides in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf einen Topf mit siedendem Wasser stellen und langsam schmelzen lassen. Anschließen vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Jetzt kannst du in einer zweiten Schüssel die Eier mit 200 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker gut verrühren. Eine Prise Salz dazu geben. Nun 3 EL Kakaopulver mit dem Mehl und dem Backpulver mischen und zu den Eiern sieben. Die Schokoladen Butter einrühren, bis alles eine glatte Masse ist.

Step 3:

. Den Teig in die Backform auf den Keksteig füllen und für etwa 25 bis 30 Minuten backen. Der Kuchen sollte in der Mitte noch leicht feucht und klebrig sein. Während der Backzeit kannst du den Pudding machen. Dazu die restliche Schokolade in Stücke brechen. 100 ml Milch und 200 ml Sahne zusammen mit der Schokolade in einen Topf geben und langsam erhitzen. Während die Mischung langsam aufkocht, kannst du die restliche Milch mit dem restlichen Zucker, 1 EL Kakaopulver und der Speisestärke in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren. Sobald die Milch-Mischung im Topf kocht, die Hitze reduzieren. Dann die glattgerührte Kakao-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen, bis der Pudding andickt. Dann sofort vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und auf die Brownie-Schicht streichen. Den Kuchen kannst du anschließend kaltstellen.

Step 4:

Zum Schluss kannst du die restliche Sahne mit dem restlichen Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen. Dann auf den Kuchen streichen. Wenn du möchtest kannst du noch ein paar Schokoraspeln als Deko oben drauf

