VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

Browniekuchen mit Erdbeeren, Minze und Mascarpone

Zutaten

Für den Kuchen:
- 200 g **Vivani Feine Bitter 85 % Cacao**
- 80 g Kokosöl
- 80 g Rohrzucker
- 100 g Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g Buchweizenmehl
- 50 g Backkakao
- ½ TL feines Meersalz
- 1 TL Backpulver
- 100 g Apfelmark
- 250 ml Mandelmilch
- ½ TL gemahlene Vanille

Für das Topping:
- 500 g Erdbeeren
- 150 g Mascarpone
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Handvoll frische Minzblätter
- 2 TL Rohrzucker

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

2. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Kokosöl und dem Rohrzucker unter Rühren bei geringer Hitze in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Zur Seite stellen und komplett abkühlen lassen.

3. Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Kakao, Salz und Backpulver in einer Schüssel gut vermengen.

4. In einer weiteren Schüssel Apfelmark, Mandelmilch und gemahlene Vanille gut vermengen. Die geschmolzene Schokolade dazugießen und alles gleichmäßig verrühren. Die Mehl-Mischung anschließend ebenfalls dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

5. Eine mittlere Auflaufform mit Backpapier auslegen oder mit etwas Kokosöl einfetten. Den Teig in die Backform füllen und gleichmäßig verstreichen. Den Browniekuchen auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 18 - 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Der Kuchen sollte noch etwas weich sein, damit er später saftig bleibt.

6. Inzwischen die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit 1 TL Rohrzucker zu einer Sauce pürieren. Die verbleibenden 250 g vierteln und für später bereitstellen. Die Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

7. Mascarpone mit dem Joghurt und 1 TL Rohrzucker glatt rühren. Gleichmäßig auf dem abgekühlten Browniekuchen verstreichen. Die Erdbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen und mit der Minze garnieren. Den Kuchen zusammen mit der Erdbeer-Sauce servieren.