

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Vegane Brownie-Herzen mit Himbeerfüllung

Zutaten

Für eine rechteckige Backform (ca. 22x22 cm);
ergibt 9 Herzen

Für das Himbeerkompott:

- 140 g gefrorene Himbeeren
- 60 g feiner Zucker
- 2 TL Maisstärke

Für den Brownie:

- 4 EL gemahlene Leinsamen
- 8 EL Wasser
- 140 g vegane Butter oder Margarine
- 120 g brauner Zucker
- 200 g feiner Zucker
- 120 g Backkakao-Pulver
- 2 EL Backpulver
- 200 g Mehl

Für die Schokoladenganache:

- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 100 g vegane Sahne

Für die Dekoration:

- frische Himbeeren
- grobes Meersalz (optional)

So wird's gemacht

01 Für das Kompott die gefrorenen Himbeeren in einen mittelgroßen Topf geben und mit Zucker und Stärke bestreuen.

02 Die Himbeeren auf dem Herd bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen (ca. 5 – 8 Minuten). Mit einem Kochlöffel dauerhaft rühren, damit das Kompott nicht anbrennt, während es eindickt.

03 Das eingedickte Kompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Beim Abkühlen wird das Kompott noch fester und geleeartig. In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank zwischenlagern.

04 Jetzt den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die eckige Backform mit Backpapier auskleiden.

05 Im nächsten Schritt wird ein veganer Ei-Ersatz hergestellt. Für die sogenannten „Flax Eggs“ den gemahlene Leinsamen mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren. Das Gemisch für etwa zehn Minuten eindicken lassen.

06 In einer großen Rührschüssel die vegane Butter oder Margarine, beide Zucker-Sorten sowie das Flax Egg zu einer hellen Masse verrühren.

07 Backpulver mit Mehl vermischen und zusammen mit dem Kakaopulver zur Masse hinzufügen. Zu einem dicken Brownie-Teig verkneten.

08 Den Teig so dünn und glatt wie möglich in der Backform verteilen. Am besten gelingt das mit der Rückseite eines Esslöffels oder mit einem Winkelspachtel.

09 Dann mit dem Stiel eines hölzernen Kochlöffels einige Löcher in den flachen Teig drücken. Den Himbeerkompott in einen Spritzbeutel füllen und die Löcher damit wieder verschließen. Mit einem Teig- oder Winkelspachtel die Oberfläche anschließend wieder glattziehen.

10 Die Form in den Ofen stellen und für ca. 30 Minuten backen lassen (Stäbchenprobe).

11 Den Kuchen aus dem Ofen holen und auskühlen lassen. Wenn der Brownie noch leicht warm ist, die Herzchen ausstechen. Dazu ein 7-8 cm großes Ausstechförmchen verwenden. Die Herzchen auf Backpapier legen. Die Reste können sehr gut in einer Dose im Kühlschrank zum Naschen gelagert werden.

12 Um die Ganache herzustellen, wird zunächst die vegane Sahne in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze erwärmt, bis sie leicht köchelt.

13 Dann wird die zerbrochene Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel gelegt und mit der erhitzten Sahne übergossen. Nach ein paar Minuten Wartezeit zu einer cremigen Ganache verrühren.

14 Ein Herzchen vorsichtig auf eine Gabel spießen und die Ganache mit einem Esslöffel darüber laufen lassen. Der Überschuss läuft zurück in die Schüssel. Das Herz nicht eintauchen, da es zerbrechen könnte. Das Herz auf einem Backpapier ablegen. So nun für alle 9 Herzen verfahren. Anschließend zum Setzen der Ganache die Herzchen für 5 Minuten ins Eisfach oder 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

15 Währenddessen die frischen Himbeeren vorsichtig halbieren. Anschließend je eine Himbeerhälfte dekorativ auf jedes Herzchen setzen und die Mitte der Frucht mit etwas Kompott füllen. Optional kann man noch ein paar grobe Meersalzkörner aufstreuen. Auch gefriergetrocknetes Himbeerpulver eignet sich sehr gut. Mit etwas Sahne, Eis oder einfach pur servieren.

Tipp: In einer geschlossenen Dose im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die Herzen etwa drei Tage lang.