



‘Edler Friese‘

Haferflocken-Schokoladenbrownie mit Granatapfelgranitée und Mascarponeschaum

(für 4 Personen)

Granatapfelgranitée:

120g	Frische Granatapfelkerne
5EL	Zitronensaft
25ml	Prosecco

Die Granatapfelkerne waschen und mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Die Masse durch ein Passiertuch pressen. Den Saft anschließend mit dem Prosecco vermengen und einfrieren. Von dem gefrorenen Granitée kann man dann die Kristalle am besten mit einer Gabel abkratzen.

Köln Schmelzflocken- Schokoladenbrownies:

85g	Butter
120g	Köln Schmelzflocken
145g	brauner Zucker
75g	Vollei
45g	dunkle Kouvertüre
65g	Mehl
65g	Haselnussgrieß
2,5g	Backpulver
50g	Kouvertüredrops

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Das Vollei nach und nach hinzugeben. Währenddessen die Kouvertüre leicht erwärmen und mit dem Mehl, 80g Haferflocken, dem Backpulver und dem Haselnussgrieß leicht unter die Zucker- Ei-Masse heben. Die Masse wird dann in einen zuvor gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form gefüllt. Mit den Kouvertüredrops und den restlichen Haferflocken bestreuen. Im Backofen bei 170°C Heißluft und 100% Luftfeuchtigkeit ca. 20 bis 22 Minuten lang gebacken. Nach dem Auskühlen werden die fertigen Brownies klein gebrochen.

Mascarponeschaum

80	g	Eigelb
120	g	Zucker
4	cl	Grand Manier
500	g	Mascarpone
4	cl	Amaretto
2	cl	Brandy
100	g	geschlagene Sahne

Die Eigelb mit dem Zucker und Grand Manier auf dem Wasserbad auf 75°C aufschlagen. Den Mascarpone, den Amaretto und den Brandy hinzufügen. Unter die kalte Masse die geschlagene Sahne heben

Köln Schmelzflocken-Crunch:

50g	Köln Schmelzflocken
20g	Brauner Rohrzucker
	Priese Salz

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren. Die Haferflocken und eine Priese Salz zugeben und so lange rühren bis sich der Zucker um die Haferflocken geschlossen hat. Anschließend aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Das Anrichten:

In ein Martiniglas zuerst etwas Schmelzflocken-Schokoladenbrownie gefüllen. mit Mascarponeschaum bedecken. Dann etwas Granitée darauf geben und mit Schmelzflocken- Crunch, Brownie und Granatäpfelkernen ausdekorieren.