
Erdbeer-Brownie-Torte

für eine Springform mit Ø26cm

für den Boden:

150g Mehl
2 Eier
150g brauner Zucker
125g Butter
100g Zartbitterschokolade
200g Saure Sahne
1TI Natron
1 El Kakao

für das Topping:

250g Magerquark
250g Mascarpone
200ml Schlagsahne
1 TI Vanilleextrakt (oder ein paar Tropfen
Aroma)
5 El Zucker
200g frische Erdbeeren



Für den Boden Eier und Butter einige Zeit vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform fetten und mit Mehl austreuen.

Die Schokolade sowie die Butter schmelzen und zum abkühlen beiseite stellen. Das Mehl mit Natron und Kakao einmal sieben und ebenfalls bereit stellen. In einer Rührschüssel Eier und Zucker zusammen aufschlagen bis die Mischung hell cremig ist. Dann Butter, Schokolade und Saure Sahne nacheinander unterrühren und zuletzt die Mehlmischung in kleinen Portionen untermischen.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Der Boden ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt. Wundert euch nicht, aber der Kuchen fällt nach dem Backen sehr stark ein, wodurch dann auch die brownietypische Konsistenz entsteht.

Bevor es dann weiter geht, muss der Boden jetzt vollständig auskühlen. Danach Quark, Mascarpone, Vanille und Zucker in einer großen Schüssel mischen und glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und in zwei Portionen unterheben. Die Creme mit einem Spatel oder Löffel auf den Boden streichen – fertig ist schon das Wölkchen. Nun fehlen nur noch die Erdbeeren. Wer möchte kann ruhig deutlich mehr Erdbeeren einplanen und zum Kuchen dazu reichen.
