

Brownie Torte mit Glühweinkirschen

Für eine Springform mit 20 cm Durchmesser

Brownieboden

150 g Edelbitter Schokolade (50% Kakaogehalt) schmeckt natürlich auch mit Zartbitter Schokolade

100 g Butter

1 TL Creme Fraîche

2 Eier

150 g brauner Zucker

200 g Mehl

20 g Backkakao

Topping

250 g Mascarpone

200 ml Sahne

Vanillezucker

Glühweinkirschen

1 Glas Schattenmorellen

Je nach Belieben Granatapfelkerne

150 ml Rotwein

100 g brauner Zucker

1 Zimtstange

2 Sternanis

1 Vanilleschote

1 gehäuften TL Speisestärke

etwas Wasser



Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Alle anderen Zutaten abwiegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Backkakao mischen. Wenn die Schokoladen-Buttermischung etwas abgekühlt ist, in eine Schüssel umfüllen und den Zucker unterrühren.

Die Eier nacheinander unter die Masse geben und zum Schluss das Mehl mit dem Kakao dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Springform füllen und für etwa 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen ob der Teig fertig gebacken ist. Es kann ruhig noch etwas fluffig sein, aber es sollten keine flüssigen Teigreste mehr am Stäbchen zu finden sein.

Für die Creme die Schlagsahne steifschlagen und mit Mascarpone und Vanillezucker mischen. Alles schön cremig rühren.

Für die Glühweinkirschen, die Kirschen durch ein Sieb abgießen und den Saft in einem Topf auffangen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Saft geben. Den Wein zum Kirschsaff geben, die Gewürze den Zucker und die Vanilleschote hinzufügen. Das Ganze etwa 30 Minuten einkochen lassen und die letzten 5 Minuten die Kirschen (und die Granatapfelkerne) dazu tun.

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel auf dem Brownieboden verteilen und etwas glattstreichen. Die Kirschen müssen auch abgekühlt sein, bevor sie löffelweise auf die Creme gegeben werden.

Ein Tipp noch zum Schluss: Der Brownieteig schmeckt noch besser wenn er einen Tag durchziehen konnte.