

Horsts Schoko-Brownies mit Eier-Likör-Eis

Für 4 Personen

Eierliköreis:

0,25 l Sahne	0,25 l Eierlikör	0,25 l Milch
6 Eier	200 g Kristallzucker	1 Vanilleschote

Schoko-Brownies:

270 g Butter	250 g Schokolade, halbbitter	5 Eier, gekühlt
100 g Mehl	180 g Puderzucker	80 g Mandeln, ganz
2 cl Amaretto		

Eierliköreis:

Die Eier trennen. Milch, Sahne und das Mark der Vanilleschote in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker mit einem Mixer gut schaumig schlagen. Nun die noch warme Flüssigkeit nach und nach durch ein Feinsieb bei höchster Stufe des Mixers dazugeben. Die Masse nun über einem Wasserbad zu einer dicklichen Crème schlagen. Etwas abkühlen lassen und den Eierlikör unterrühren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schoko-Brownies:

Die Mandeln in einer ungefetteten Pfanne rösten bis sie duften. Ein wenig abkühlen lassen und fein zerkleinern. Die Schokolade in grobe Stücke teilen und mit 250 Gramm Butter gemeinsam im Wasserbad schmelzen und gut vermengen. Nur drei Eier trennen und das Eiweiß wieder kühl stellen. Drei Eigelb und die restlichen Eier zusammen mit 100 Gramm Puderzucker unter die geschmolzene Schokomasse rühren. Das Mehl vorsichtig unterheben. Nach Belieben Amaretto hinzugeben und die Masse in die mit der restlichen Butter ausgefetteten Förmchen füllen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem restlichen Puderzucker vermengen. Nun den Schnee in Häufchen auf die Teigmasse verteilen. Für circa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Etwas abkühlen lassen, die Törtchen aus den Formen lösen und mit dem Eis anrichten.

Horst Lichter am 17. Oktober 2008