



Petits Fours mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten



Wartezeit:
ca. 3,5 Stunden



Zutaten
für 40 Stück

Für die Browniemasse:

80 g Zartbitterkuvertüre
115 g Butter
180 g brauner Zucker
2 Eier (Gr. M)
50 ml Milch (1,5 % Fett)
130 g Mehl (Type 405)
40 g Backkakao, stark entölt
½ TL Backpulver

Für die Puddingcreme:

6 g Stärke
80 ml Erdbeernektar
40 g Butter, weich

Für den Drip:

4 kinder Riegel
2 EL Sahne (30 % Fett)

Außerdem:

150 g Erdbeeren
5 g Zuckerstreusel

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C). Für die Browniemasse Kuvertüre grob hacken und mit Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Zucker und Eier in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Die Butter-Schokoladenmischung mitsamt Milch unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben und kurz unterrühren.

2. Schritt:

Browniemasse in eine mit Backpapier belegte, eckige Springform verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Schritt:

In der Zwischenzeit für die Puddingcreme Stärke mit Erdbeernektar glattrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Pudding mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken, damit keine Haut entstehen kann und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

4. Schritt:

In der Zwischenzeit den Brownie waagrecht halbieren. Eine Hälfte auf eine Platte legen. Butter mit den Schneebesen eines Handrührgerätes hell cremig aufschlagen und den ausgekühlten Pudding nach und nach unterrühren. Creme auf dem Boden verteilen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Utensilien:

Backofen, Küchenwaage, Messer, Schneidebrett, Töpfe, Herd, Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesens, Backpapier, eckige Springform (18 x 18 cm), Frischhaltefolie, Kühlschrank, Spritzbeutel, Küchenpapier

Portionen: 40
Pro Portion: 30g
Pro Portion: 92 kcal

5. Schritt:

Für den Drip kinder Riegel grob hacken. Sahne und Riegel in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und ca. 10 Minuten beiseitelegen.

6. Schritt:

Brownie in 2,5 x 2,5 cm große Petits Fours schneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen und mit Grün vierteln oder achteln. Petits Fours mit dem Drip beträufeln und mit Erdbeeren und Zuckerstreuseln dekorieren.

Tip: Wer es doppelt schokoladig mag, kann die Petits Fours mit Schokopuddingcreme anstelle der Erdbeerpuddingcreme bestreichen.

