Browniedessert mit Walnüssen an Nocino-Creme

Zubereitungszeit:
60 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	437 kcal/ 1829 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	27 g	ungesättige Fettsäuren:	15 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für das Dessert

- 60 g Butter
- 50 g Bitterschokolade
- 50 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 30 g kalifornische Walnüsse, geröstet, fein gehackt
- Puderzucker

Für die Nocino-Creme

- 60 ml Schlagsahne
- 1 EL Nocino- oder Walnusslikör
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 160° C) vorheizen. Rechteckige Backform (ca. 23 cm x 25 cm) mit etwas Butter einpinseln. Mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben.

2. 60 g Butter in einem großen Topf schmelzen. Schokolade grob hacken, hinzufügen und solange auf niedriger Flamme ständig rühren, bis sie vollständig geschmolzen und die Masse glatt ist, anschließend Topf vom Herd nehmen.

3. Die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers hell und cremig schlagen und die Schokoladencreme untermischen.

4. Das Eiweiß in einer Schüssel auf einer Gasflamme oder heißem Wasser erwärmen und währenddessen gut umrühren. Steif schlagen und den restlichen Zucker unterrühren. Anschließend Eiweiß und Schokoladenmischung vorsichtig mischen.

5. Die geschlagene Masse auf das vorbereitete Backblech gießen, gleichmäßig verteilen und 30 bis 35 Minuten im Ofen backen, bis der Teig bis aufgegangen ist und an der Gabel beim Einstechen nichts mehr haften bleibt.

6. Den Kuchen aus der Form heben und das Backpapier abziehen, solange der Kuchen noch warm ist. Kuchen wenden, Ränder gerade schneiden und gleichmäßig in Vierecke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben oder mit geschmolzener Schokolade verzieren.

7. Für die Nocino-Creme: Sahne steif schlagen und mit Nocino und Zucker süßen. Anschließend zum Gebäck servieren.