

Brownies mit exotischem Fruchtsalat

Zutaten für ca. 12 Stück

140 g Zartbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)	1) Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen.
200 g Butter	2) Butter dazugeben und mit dem Schneebesen cremig rühren.
4 Eier	3) Eier abwechselnd mit dem Zucker nach und nach unter die Butterschokolade rühren
150 g feinsten Backzucker	4) Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) heizen. Nüsse grob hacken.
80 g gesalzene, geröstete Macadamia-Nüsse	5) Mehl und Nüsse unter die Schoko-Masse rühren.
120 g Mehl	6) Schoko-Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben (25 x 35 cm) füllen und ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und in 4 x 4 cm große Stücke teilen.
FÜR DIE GLASUR	7) Schokolade fein hacken.
60 g Zartbitterschokolade	8) Honig mit Sahne aufkochen und die Schokolade darin auflösen.
20 g Honig	9) Mit Kokosfett zu einer glatten Masse rühren. Brownies damit bestreichen.
50 g Schlagsahne	10) Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
20 g Kokosfett	11) Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln.
FÜR DEN FRUCHTSALAT	12) Papaya schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
1 kleine Ananas	13) Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.
1 Mango	14) Limette heiß waschen, 1 TL Schale abreiben. Limette halbieren und auspressen.
1 Papaya	15) Früchte mit Limettensaft- und schale mischen. Brownie mit Fruchtsalat anrichten und mit Minze dekoriert servieren.
1 Granatapfel	
1 Limette	
1 Bund Minze	