Brownie-Tannenbaum-Torte

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
2h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Schokolade, Zartbitter	500 g
Butter	400 g
Brauner Zucker	500 g
Eier	8 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Salz	
Kaffee, löslich	1 TL
Pistaziencreme	190 g
Pistazien	25 g
Softe Honigkugeln	188 g
Macaron	8 St.

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Schokolade grob hacken, Butter grob würfeln. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und Schokolade mit Butter in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen.

2. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eier mit einem Handrührgerät verquirlen. Geschmolzene Butter und Schokolade zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Mehl, Backpulver, Kakao, Kaffeepulver und Salz dazusieben und zu einem Teig verrühren. Masse in eine gefettete große Auflaufform (alternativ 2 Formen) streichen. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Brownies vollständig auskühlen lassen und in 4 x 4 cm große Stücke schneiden.

3. Browniestücke auf einem flachen Teller zu einem Weihnachtsbaum stapeln. Pistaziencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Pistazientupfen auf die Brownie spritzen. Honigkugeln und Macarons darauf verteilen und mit gehackten Pistazien toppen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1253 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	60 g