

# Brownie-Dessert

Saftiges Brownie Dessert mit Fruchtgrütze und Mascarponecreme. Bestes Brownie Dessert im Glas.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Dr. Oetker fertiger Brownie
- 4 EL Kaffeelikör
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 40 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 500 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

## Wie mache ich ein Brownie-Dessert?:

- 1 Vorbereiten:**  
Brownie-Kuchen aus der Form lösen, mit Kaffeelikör beträufeln und in kleine Stücke schneiden.
- 2 Zubereiten:**  
Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) dickcremig aufschlagen. Mascarpone unterrühren und Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3** Browniestücke mit Mascarponecreme und Grütze in Dessertgläser schichten. Nach Belieben garnieren und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kaffeelikör können Sie auch kalten Espresso oder starken Kaffee verwenden.