

COOKIE TORTE MIT KAI PFLAUME / CHOCOLATE CHIP COOKIE CAKE



Diese Torte, welche ich mit Kai Pflaume gebacken habe, ist nicht nur mit Cookies dekoriert, sondern auch mit Keksen im Teig! Der Teig besteht aus einem lockeren Rührteig, in welchen die zuerst gebackenen Chocolate Chip Cookies untergerührt werden. Die gebackenen Böden werden dann mit einer leckeren Butter Creme geschichtet, die nach Belieben mit Karamell Aroma aromatisiert werden kann. Dekoriert ist die Torte mit einem drip, also einer Schokoladensauce, die am Kuchen gewollt herunterläuft und den Keksen. Super lecker schokoladig!



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
28 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize zwei Backöfen auf 170°C O/U vor. Stelle 4 Backringe auf 19 cm ein und setze sie auf 2 mit Backfolie belegte Lochbleche.



Wenn du nur 2 Backringe bzw. einen Backofen hast, bereite den Teig in 2 Portionen zu und backe die Böden nacheinander.

TEIG

Schlage das Eiweiß gemeinsam mit der Prise Salz steif. Rühre dann nach und nach die kleine Menge Puderzucker hinzu und rühre für etwa 1-2 Minuten weiter. Der Schnee sollte nur kurz fluffig und „schlotzig“ gerührt werden. Rühre die weiche Butter gemeinsam mit der großen Menge Puderzucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel 4-5 Minuten cremig. Füge die Eigelbe langsam nach und nach dazu und rühre sie ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Hebe nun abwechselnd das Mehl, die Milch und den Eischnee unter. Füge die Cookies in kleinen Stückchen und die Schokodrops zum Teig und hebe sie kurz unter. Fülle den Teig gleichmäßig in die Backringe ein und streiche sie glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für 28 Minuten. Nimm die Böden aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig im Ring abkühlen. Löse dann den Ring mit einem Backformmesser ab.

CREME

Bereite die Buttercreme nach Packungsanleitung zu.



Du kannst alternativ auch eine deutsche Buttercreme oder Mascarpone/ Sahne Creme herstellen.

TORTE STAPELN

Lege den ersten Tortenboden auf ein ganaching Board mit 20 cm und verteile etwas Creme darauf. Zerkrümele ein Teil der Keks darauf und lege den nächsten Boden auf. Stapele so die gesamte Torte und streiche sie auch außen mit einer

TEIG:

- 8 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 100 g Puderzucker
- 300 g Butter (weich)
- 150 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 8 Eigelbe
- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 g Milch (warm)
- 150 g Chocolate Chip Cookies
- 100 g Schokoladendrops (backfest)

CREME:

- 300 g Butter
- 250 g Buttercreme zum Anrühren
- 250 g Wasser
- 5 Tropfen Karamellaroma

FÜLLUNG:

- 150 g Chocolate Chip Cookies

DRIP UND DEKORATION:

- 50 g Sahne
- 75 g Zartbitterschokolade

COOKIE TORTE MIT KAI PFLAUME / CHOCOLATE CHIP COOKIE CAKE



ersten, dünnen Schicht Creme ein. Stelle die Torte für mindestens eine Stunde kalt. Lege ein zweites Board derselben Größe auf. Streiche die Torte mithilfe der Ganaching Boards schön glatt. Entferne die Boards und streiche auch die Oberfläche glatt. Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.



10 g Kokosöl



3 Chocolate Chip Cookies

DEKORATION

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen und ziehe sie wieder vom Herd herunter. Rühre die klein gehackte Schokolade und das Kokosöl ein. Lasse die Ganache lauwarm abkühlen und lasse sie mit einem Löffel leicht am Rand herunterlaufen. Bedecke auch die Oberfläche mit der Ganache. Stecke 3 Cookies oben in die Torte. Breche die restlichen in Stücke und drücke sie an den unteren Rand der Torte. Stelle die Torte bis zum Verzehr, aber für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Buttercremetorten sollten vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur kommen. So können sich die Aromen nochmals besser entfalten.