

COOKIE PIZZA MIT SÜSSIGKEITEN



Leckere, süße Pizza aus Cookie Teig belegt mit Schokoladensoße und Süßigkeiten. Der Boden besteht aus einem knusprigen Rührteig mit knackigen Schokoladen Stücken (Schokodrops). Darauf folgt eine cremige Ganache aus Vollmilchschokolade und Sahne. Abschließend wird die Pizza mit verschiedenen Süßigkeiten belegt. Das ideale Rezept für einen Kindergeburtstag. Die Pizza kann nach Belieben auch mit weißer Schokolade zubereitet werden und mit anderen Lebensmitteln wie Früchten belegt werden.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

COOKIE-TEIG

Schlage die Butter mit dem Zucker, Salz, Tonka Wonka und Ei 4-5 Minuten schaumig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und füge es zur Buttermasse. Rühre es ein. Füge zum Schluss die Schokodrops hinzu und hebe sie unter. Gib den Teig auf ein gefettetes Emaille Pizzablech und drücke ihn flach.

Stelle den Teig für 30 Minuten kalt. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für 20 Minuten.

Lasse den Cookieboden abkühlen.

GANACHE

Koche die Sahne auf. Stelle den Herd aus und rühre die Schokolade ein.

Streiche die Ganache auf den Boden. Belege die Pizza nach Belieben mit den Süßigkeiten.

Viel Spaß beim Nachmachen!

eure Sally <3

COOKIE TEIG:

- 170 g** Butter
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 1 TL** Tonka Wonka
- 175 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 75 g** Schokoladendrops

GANACHE:

- 80 g** Sahne
- 200 g** Vollmilchschokolade

DEKO:

- 50 g** Smarties
- 2** Raffaellos
- 10 g** Cranberries
- 10 g** Erdnüsse
- 1** Snickers
- 5 g** Pistazien
- 10 g** Kokoschips
- 30 g** Gummibären
- 20 g** Ruby Schokolade
- 12** Schokobons