



## COOKIE-TORTE MIT ERDBEER-TOPPING / EINFACH & GENIAL



Du liebst Cookies und Erdbeeren? Dann bereite diese Cookie-Torte mit Erdbeeren zu. Der saftige Boden enthält knackige, backfeste Schokoladenstücke und wird mit einer Quarksahne bestrichen und reichlich mit Erdbeeren belegt.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG COOKIE-TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem braunen und weißen Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 4-5 Minuten zu einer weißcremigen Masse. Rühre die Eier einzeln und nacheinander hinzu. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es gemeinsam mit der Milch ganz kurz ein. Füge am Ende die Schokoladendrops hinzu und rühre den Teig kurz durch. Fülle den Teig in einen Backring mit 24 cm Ø ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. In der Mitte darf der Kuchen noch feucht sein. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lass ihn komplett abkühlen. Beim Abkühlen fällt der Cookie in der Mitte leicht zusammen.

### ZUBEREITUNG QUARKSAHNE

Schlag die Sahne mit 4 TL Sanapart steif. Verrühre den Quark, das restliche Sanapart, Vanilleextrakt und den Puderzucker und hebe die Sahne vorsichtig unter. Verteile die Quarksahne in der Mitte des Cookies.

### ZUBEREITUNG TOPPING

Halbiere die Erdbeeren oder schneide sie in Viertel. Verteile sie großzügig auf der Sahne. Erwärme die Marmelade und bestreiche die Erdbeeren damit.

Schmilz die Kuvertüre mit dem Kokosfett und lass sie über die Erdbeeren laufen. Serviere die Torte sofort oder stelle sie abgedeckt für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### COOKIE-TEIG:

- ☐ **250 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** brauner Zucker
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **3** Eier (zimmerwarm)
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **100 ml** Milch (lauwarm)
- ☐ **150 g** Schokoladendrops (backfest)

### QUARKSAHNE:

- ☐ **400 ml** Sahne
- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **7 TL** San-apart
- ☐ **1 EL** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

### TOPPING:

- ☐ **500 g** Erdbeeren
- ☐ **2 EL** Erdbeermarmelade (ohne Stücke)
- ☐ **50 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **10 g** Kokosfett (zum Weichkneten)