

# Brownie-Cookie-Torte



## So wird's gemacht:

**Teige können am Vortag gebacken werden.**

**Für den Brownie-Teig:** Butter, Milch, Schokolade und Kakao in einem Topf erwärmen und gut verrühren. Derweil Eier und Zucker aufschlagen bis sie cremig hell sind. Creme Fraiche unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kakao-Butter-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Natron mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. In eine Springform füllen. Vorsicht! Teig ist sehr flüssig, die Springform muss wirklich dicht sein. Bei 175°C 30-45 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, Stäbchenprobe machen. Komplet auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen.

**Für den Chocolate Chip Teig:** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Springform fetten und leicht bemehlen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Butter und Milch unterrühren. Schokoraspiel, Mehl, Natron und Backpulver mischen und unterheben. Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen.

**Für die Schoko-Creme:** Am Vortag: 100ml Sahne mit der Schokolade schmelzen, gut verrühren und abkühlen lassen. Wenn Masse vollständig abgekühlt ist, restliche Sahne mit dem Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse und Schoko-Masse nach und nach einrühren und schaumig schlagen. Masse halbieren. Die Brownies in kleine Stücke schneiden und unter die Hälfte der Masse heben.

**Für die Cookie-Creme:** Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, Frischkäse nach und nach unterrühren. Zum Schluss die Schokoraspiel unterrühren. Masse halbieren und in eine Hälfte Cookies einbröseln und unterheben.

**Torte zusammensetzen:** Schoko-Boden teilen und einen Springformrand um einen der Böden legen. Mit der Cookie-Creme bestreichen. Hellen Cookie-Teig auf die Masse legen, mit Schoko-Creme bestreichen und den zweiten dunklen Teig aufsetzen. 30 Minuten kalt stellen.

Mit 2-3 EL der restlichen Cookie-Creme einstreichen. Nun die restliche Schokocreame und die restliche Cookie-Creme in je einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Immer abwechselnd Tupfen auf die Torte geben und mit einer Palette lang streichen, die nächsten Tupfen ansetzen und wieder lang streichen. Mit den restlichen Cookies und Brownies mit Hilfe der restlichen Creme (zum Befestigen) dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

## Einkaufsliste:

20-24cm Springform

### Brownie-Teig

125ml Milch

125g Butter

40g Kakao

150g Zartbitterschokolade

200g Zucker

1EL Vanillezucker

60g Creme Fraiche

2Eier

2TL Natron

160g Mehl

Prise Salz

### Cookie-Kuchenteig

1Ei

70 g Zucker

1EL Vanillezucker

60 g weiche Butter

50 ml Milch

40 g Schokoraspiel

80 g Mehl

½ TL Backpulver

½ TL Natron

### Schoko-Creme:

200g dunkle Schokolade

300ml Sahne

400g Frischkäse

100g Puderzucker

1EL Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

Brownies nach Belieben (Rezept auf Seite 2)

### Cookie-Creme:

300ml Sahne

500g Frischkäse

100g Puderzucker

1EL Vanillezucker

100g Schokostreusel

1Pck. Sahnesteif

5-6 Cookies (Rezept auf Seite 2)



## Einkaufsliste:

### Brownie-Teig

150g Zartbitter Kuvertüre  
40g Kakao  
1750g Butter  
3 Eier  
80g brauner Zucker  
80g weißer Zucker  
1EL Vanillezucker  
80g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
Prise Salz  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron

### Cookies

120g Butter  
90g brauner Zucker  
60g Zucker  
1EL Vanillezucker  
1Ei  
200g Mehl  
2TL Speisestärke  
1TL Natron  
Prise Salz  
200g Vollmilchschokolade (oder andere)

## So wird's gemacht:

Teige können am Vortag gebacken werden.

**Für den Brownie-Teig:** Für den Brownie-Teig: Zartbitterkuvertüre und Kakao gemeinsam mit der Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen bis die Masse sehr hell wird, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl, Mandel, Natron und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, Blech einfetten, Teig gleichmäßig verteilen und für 20-30 Minuten backen, der Teig sollte innen noch sehr saftig sein.

### Für die Cookies:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter und beide Zuckersorten sowie Vanillezucker cremig verrühren, Ei hinzufügen und weiter rühren. Mehl, Speisestärke, Natron und Prise Salz vermengen und unterrühren bis die Masse stark eindickt. Zum Schluss die Schokolade hacken und in die Masse kneten. Kleine Kugeln formen (Teelöffel-groß) und auf ein Backpapier legen. 8-12 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist, auskühlen lassen und servieren. Halten sich luftdicht verpackt einige Tage.