

Double Chocolate Chip Cookie Kuchen



So wird's gemacht:

Für die Cookies:

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und fluffig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben, weiter rühren. Vanillezucker, Mehl, Backkakao, Natron und Salz mischen. Masse in die Buttermischung rühren.

Schokolade grob hacken und unterheben.

Blech mit Backpapier auslegen. Golfball-große Kugeln aus dem Teig formen, etwas platt drücken und auf das Backpapier geben. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen, erst dann werden die Cookies härter. So naschen oder weiter verarbeiten zum Kuchen.

Für die Creme:

Backkakao, Kaffee, Vanillezucker und Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen, Mascarpone und Kakao-Mischung hinzugeben unditerrühren bis die Masse dickflüssig ist.

3-5 Cookies auf dem Boden der Springform verteilen. 1/3 der Creme auf den Cookies verteilen, erneut 3-5 Cookies auf der Creme verteilen, mit Creme bestreichen, nochmals mit Cookies belegen und die übrige Creme glatt streichen. Kuchen für mindestens 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zum Schluss ein bis zwei Kekse zerkrümeln und den Kuchen mit den Cookie-Streuseln oder geraspelter Schokolade dekorieren.

Einkaufsliste:

Springform 24cm

20-25 Cookies

Cookies:

220 g Butter

280 g Zucker

2 Eier

1 EL Vanillezucker

220 g Mehl

70 g Backkakao

1 TL Natron

Prise Salz

170 g dunkle Schokolade

Für die Creme:

15 g Backkakao

25 ml starken Kaffee/oder einfach Milch

50 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

500 g Mascarpone

400 ml Sahne

12 Cookies

Geraspelte Schokolade oder 1-2 Cookies zum Dekorieren