

Cookie Torte

Hallo!
Wer von Euch liebt Cookies genau so wie wir? Zum Kaffee oder Tee einen Cookie genießen. Ahhhhh!
Wir haben heute mal einen etwas größeren Cookie gebacken!
Genau gesagt, eine Cookie Torte.



Sie ist ein wahrhafter Schokotraum! Also ran an den Mixer und schon kann es losgehen.

Cookie Torte

- 1 Tasse weiche Butter
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse weißer Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1/2 Tasse Schokostücke/tropfen (backfest)
- 1/2 Tasse Nutella

Butter mit Zucker schaumig rühren und nach und nach Eier
einrühren. Backpulver und Salz unterheben. Vanilleextrakt unterrühren
und Mehl mit einem Sieb einfüllen. Den Teig in eine Tortenform
füllen und glatt streichen. Schokostücke und den feig auch
gleichmäßig in der Masse verteilen. Den Teig leicht erwärmen, damit es sich
gut streichen lässt. Die Torte in eine Tortenform geben und
mit Schokostücken bestreuen, verstreichen und mit restlichen
Schokostücken bestreuen. In kleinen Tupfen überall auf dem
Teig streichen. Ist dann die Torte cremig und etwas schwierig
zu bearbeiten. Bei 180°C 30 min backen. Wenn Ansonst die Torte leicht
ab und ist backt sie weitere 10 min. deckt ihr sie mit



Unsere Torte haben wir schon nach 30 min aus dem Backrohr
genommen und für uns war sie perfekt. Aber probiert es
selber aus, wie sie Euch am Besten schmeckt.







Eines sei garantiert, es besteht Suchtgefahr.
Wir hoffen, ihr hattet ein schönes verlängertes Wochenende
das Wochenende der heutigen Feiertage genießen bei uns
genutzt. Was habt ihr so gemacht?