

ZUTATEN

COOKIES

200g Butter
100g weißer Zucker
100g brauner Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
270g Mehl
1/2 TL Salz
1 TL Backpulver
200g Schokotropfen

FÜLLUNG

700ml Sahne
150g Sahne Bon Bons
(z.B. Sahne Muh Muhs)
1/2 TL Salz
2 Pkg. Paradiescreme
"Weiße Schokolade"
150g Erdbeeren

TOPPING

200g weiße Schokolade
100g Zartbitterschokolade
50g Erdbeeren
Blümchen

COOKIE TÖRTCHEN MIT SALZKARAMELL

1. Für das Salzkaramell 100ml Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und nach und nach 100g klein gehackte Sahne Bons Bons unterrühren und vollständig darin auflösen lassen. 1/2 TL Salz unterrühren und warmes Karamell in einer Glasschüssel ca. 90 Minuten im Kühlschrank kühlen

2. Für die Schoko Herzen weiße Schokolade schmelzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett streichen. Im Kühlschrank ca. 20 Minuten kühlen und anschließend mit gewünschter Form ausstechen. Zartbitterschokolade schmelzen und in einen mit kleiner Lochtülle ausgestatteten Spritzbeutel füllen. Wunschwort auf das ausgeschnittene Stück weiße Schokolade spritzen und weitere 30 Minuten durchkühlen lassen

3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

4. Für die Cookies Butter mit Zucker, braunem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Eier nacheinander zufügen. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und ebenfalls zum Teig geben. Zu einem homogenen Teig verrühren und abschließend Schoko Tropfen unterheben. Cookieteig zu 16 gleichgroßen Kugeln formen (Tipp: klappt wunderbar mit einem Eisportionierer). 6 zur Zeit und mit großen Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen

5. Für die Creme Paradiescreme Pulver durch ein Sieb schütten und so weiße Schokostücke herausfiltern. Nun das Pulver mit 600ml Sahne schaumig aufschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Creme in einen mit Sterntülle versehenen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig Kreise auf die Cookies spritzen. Ca. 1 TL Karamell hineinfließen lassen und einem weiteren TL Erdbeerstücken toppen. Mit etwas Karamellsauce begießen und den übrigen 50g klein gehackten Sahne Bon Bons bestreuen

6. Je zwei fertig befüllte Cookies übereinander stapeln und mit Schokoladendeko, in Schokolade getauchte Erdbeeren und Blümchen dekorieren

REZEPT FÜR: 8 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 00 MIN)

