

## ZUTATEN

### KUCHEN

250g Butter  
200g Zartbitterschokolade  
100g Vollmilchschokolade  
4 Eier  
150g Zucker  
1Pkg. Vanillinzucker  
250ml Sahne  
250g Mehl  
100g Backkakao  
1/2 Pkg. Backpulver  
Prise Salz

### CREME

360g Oreos (~2 Packungen)  
700ml Sahne  
2 Pkg. Sahnesteif  
150g Puderzucker  
300g Mascarpone  
Prise Salz

### DEKORATION

250g Oreos  
1/2 der Creme  
Geburtstagskerzen

## COOKIE & CREAM FAULT LINE CAKE

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM  
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 45 MIN

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Schokokuchen Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Zartbitter- und Vollmilchschokolade klein brechen und zur Butter geben. Alles bei niedriger Hitze schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig und hell cremig aufschlagen. Schoko-Butter-Gemisch zugeben. Sahne zufügen und alles glatt rühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Alles kurz unterheben
3. Zwei Ø18 cm Springformen mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig in beide einfüllen. Im Ofen ca. 40 - 50 Minuten backen (Stäbchen Probe nicht vergessen!). Anschließend komplett auskühlen lassen
4. Für die Creme Oreos in einem Multi Zerkleinerer zu Pulver verarbeiten. Alternativ Oreos in einen reißfesten Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und Kekse mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerstoßen. Mascarpone mit den Kekskrümeln und der Prise Salz kurz verrühren. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und unter die Mascarpone Creme heben, bis eine feste aber streichbare Masse entstanden ist. Creme auf zwei Schüsseln verteilen - eine wird für die Füllung genutzt, die andere für die Dekoration
5. Ausgekühlte Kuchen aus den Springformen lösen. Obere Kuppel waagrecht wegschneiden, sodass der Kuchen nun auch oben eine glatte Fläche besitzt. Kuchen noch einmal mittig waagrecht durchschneiden, sodass am Ende insgesamt vier Schoko Böden entstehen
6. Nun kommt alles zusammen: Den ersten Boden auf ein Brett setzen und mit 1/3 der Creme für die Füllung bestreichen. Zweiten Boden gerade darauf setzen, kurz fest drücken und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Weiteren Boden darauf setzen und mit dem letzten Drittel der Creme toppen. Abschließend einen Boden der Kuchen mit der sehr glatten Seite nach oben darauf setzen
7. Kuchen mit 1/3 der Creme für die Deko rundherum und oben glatt einstreichen. Hälfte der Oreos für die Deko auseinander "schrauben" und vorsichtig die innere Oreo Creme mit einem Messer entfernen, sodass nur noch der Keks übrig bleibt. Diese Keksscheiben mittig auf der eingestrichenen Torte platzieren und fest drücken. Anschließend die obere und untere Hälfte der Torte mit dem zweiten Drittel der Deko-Creme glatt einstreichen
8. Abschließend das letzte Drittel der Creme in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und kleine Tupfer auf die Torte setzen. Mit restlichen Oreos verzieren und mit Kerzen abrunden. Bis zum Anschnitt kühl stellen

