

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. Unter Rühren
Mehl hinzugeben und Tortenform bestreuen oder es geht auch
Schokostückchen darin verteilen und den Teig mit den
Nutella in der Mikrowelle leicht erwärmen, damit es sich
schmelzen lässt. Auf ein Blech geben und mit restlichen
Zutaten bestreuen, verstreichen und mit restlichen
Schokostückchen bestreuen. In kleinen Tupfen überall auf dem
Teig streichen. Ist dann der Nutella cremig, etwas schwierig
bei 180°C 30 min backen. Wenn Ansonst leicht weich
Alufolie ab und backt sie weitere 10 min.



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?