

Halloweenschichtdessert mit Cookies

von Martina Enthammer

Benötigte Zutaten

Cookies

220 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
70 g	Kakao (schwarz)
200 g	Premium Teebutter

Creme

250 g	Premium Schlagobers
250 g	Premium Topfen (Mehlspeistopfen)
100 g	Premium Frischkäse
3 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft

Himbeersauce

350 g	Himbeeren (250 g davon sind für die Sauce)
1 TL	Speisestärke
1 TL	Zucker

Anleitung

1. Für den Teig die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und leicht abkühlen lassen.

2. Die trockenen Zutaten mischen und zuletzt die flüssige Butter zu den Zutaten hinzufügen. Miteinander zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Anschließend den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 5 mm dick ausrollen. Nun mit Förmchen Kekse ausstechen oder mit dem Messer Formen aus dem Teig schneiden.

4. Die Cookies bei 180°C 10-12 Minuten backen. Am Backblech auskühlen lassen.

5. Für das Schichtdessert zuerst den Schlagobers aufschlagen. Nach und nach Topfen und Frischkäse hinzufügen. Masse so lange rühren, bis eine geschmeidige klumpenfreie Creme entsteht. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in die Masse einrühren und zur Seite stellen.

6. Für die Sauce die Himbeeren mit 2 EL Wasser in einem Topf weich kochen. Zucker und Speisestärke zu den kochenden Himbeeren einrühren. Die Himbeermasse durch ein Sieb streichen, damit man die Kerne entfernt und anschließend auskühlen lassen

7. Nun geht es an das Schichten des Desserts: Mit einer Spritztülle die weiße Creme etwa 3 cm hoch in ein Glas füllen. Danach einige Himbeeren in das Glas streuen und diese mit der Himbeersauce bedecken. Für das Topping ein paar Cookies grob mit den Fingern zerbröseln. Einen Cookie oben auf dem Dessert platzieren und nach Lust und Laune verzieren.

Tipp: Mit der Dekoration kann man das Rezept für jeden Anlass entsprechend anrichten.



Ein Rezept von
food-stories.at