



## Cookies Torte – Dalmatiner Style

Zutaten:

**Für die Böden: 1 x obere Torte 25 cm**

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Staubzucker
- 160 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 TL Backpulver
- 130 g backfeste Schokodrops

**Für die Böden: 1 x untere Torte 35 cm**

- 12 Eier (Zimmertemperatur)
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 440 g Zucker
- 280 g Mehl
- 90 g Speisestärke (Maizena)
- 80 g Backkakao
- abgeriebene Schale einer Orange
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

**Für die Füllung: obere Torte, 25cm**

- 500 ml Milch
- 50 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Ei
- 1 Vanilleschote
- 250 g Butter Zimmerwarm
- helle Cookies

**Für die 2 Füllungen: untere Torte, 35 cm**

- 1.500 ml Guma Pâtisserie Creme
- 375 g Schokolade
- 500 g Nougat
- 2 Pkg. Schokodrops
- Dunkle Cookies

**Zutaten für die weißen Schokolade Cookies:**

- 250 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 170 g Butter
- 160 g brauen Zucker
- 40 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g gehackte weiße Schokolade
- 1 Prise Salz

**Zutaten für die braunen Schokolade Cookies:**

- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke (Maizena)
- 50 g Back-Kakao
- 5 g Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale einer abgeriebenen Orange
- 170 g Butter
- 140 g brauen Zucker
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver Schokolade
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g gehackte, dunkle Kuvertüre
- 1 Prise Salz

**Ganache:**

- 600 g Schokolade
- 300 ml Schlagobers

**Weiters:**

- Ca. 150 g Marillenmarmelade und Rum zum Bestreichen der oberen Böden
- Ca. 250g Himbeermarmelade und Rum zum Bestreichen der unteren Böden
- 3 kg Fondant zum Überziehen

Dalmatiner aus Fondant formen, am besten schon 3 Tage vorher, damit er aushärten kann.

### **Zubereitung obere Torte:**

Die Form am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren. Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und über die Masse sieben. Die Schokodrops ebenfalls zur Masse geben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Form füllen (25 cm) und bei ca. 170°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torte dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

### **Zubereitung untere Torte:**

Die Form am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 12 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 12 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren. Die geriebene Orangenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke, Backpulver und dem Kakao mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Form füllen (35 cm) und bei ca. 170°C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd und jede Form ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torte dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

Zubereitung Cookies:

### **Zubereitung helle Masse:**

Bitte echte Kuvertüre verwenden, keine Haushaltsschokolade!

Die Kuvertüre hacken. Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren und dann das ganze Ei dazugeben, so lange rühren, bis eine schöne gebundene Masse entsteht. Dann den Dotter dazugeben und wieder gut unterrühren. Anschließend die restlichen Zutaten vermischen, und unter

die Butter-Zucker Eimasse rühren. Am besten mit einem Kochlöffel, oder mit den Händen, da die Masse doch sehr fest wird.

Den Teig in 6 Teile teilen, zu Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backrohr auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf das Backblech legen, dabei achten, dass die Cookies nicht zu dicht aneinander liegen, da sie noch aufgehen. 10 – 12 Minuten auf Sicht backen, kommt natürlich auf die Größe und Stärke Deiner Cookies an.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Kühl und trocken lagern.

### ***Zubereitung dunkle Masse:***

Bitte echte Kuvertüre verwenden, keine andere Schokolade!

Die Kuvertüre hacken.

Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren und dann das ganze Ei dazugeben, so lange rühren, bis eine schöne gebundene Masse entsteht. Dann den Dotter dazugeben und wieder gut unterrühren. Anschließend die restlichen Zutaten vermischen, und unter die Butter-Zucker Eimasse rühren. Am besten, mit einem Kochlöffel, oder mit den Händen, da die Masse doch sehr fest wird.

Den Teig in 6 Teile teilen, zu Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backrohr auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf das Backblech legen, dabei achten, dass die Cookies nicht zu dicht aneinander liegen, da sie noch aufgehen. 10 – 12 Minuten auf Sicht backen, kommt natürlich auf die Größe und Stärke Deiner Cookies an.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Kühl und trocken lagern.

### **Zubereitung Creme für die 25 cm Torte:**

Eigelb, Stärke und 5 EL der Milch glattrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der stumpfen Messer-Rückseite auskratzen. Mark und die ausgekrazte Schote zur Milch geben. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Kochende Milch von dem Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und unter Rühren den Stärke-Mix zugeben. Zurück auf die Herdplatte geben und bei geringer Hitze 1 Minute unter rühren zu einem dicken Pudding köcheln lassen.

Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter sehr cremig rühren, sie wird fast weiß, und Esslöffelweise den zimmerwarmen Pudding dazugeben. Immer so lange rühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat.

Helle Cookies zerbrechen und unter die Creme rühren. (Ca. 20 Stück, kommt natürlich auf die Größe Deiner Cookies an, und wie viele du in der Creme haben möchtest)

### **Zubereitung Cremen für die 35 cm Torte:**

#### ***Creme Nr. 1:***

375 g Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

700 ml Guma Pâtisserie Creme aufschlagen und die abgekühlte Schokolade unterziehen, Dunkle Cookies zerbrechen und unter die Creme rühren. (Ca. 20 Stück, kommt natürlich auf die Größe Deiner Cookies an, und wie viele du in der Creme haben möchtest)

#### ***Creme Nr. 2:***

500 g Nougat schmelzen und abkühlen lassen.

700 ml Guma Pâtisserie Creme aufschlagen und das abgekühlte Nougat unterziehen, Schokodrops unter die Creme rühren.

### **Fertigstellung:**

#### ***Untere Torte:***

Eventuell die Oberseite der Torte begradigen, die Torte zweimal durchschneiden,

Himbeermarmelade mit Rum vermischen.

Den obersten Boden mit der Unterseite nach unten auf ein großes Cake Board legen, einen Tortenring darüber stellen, mit Himbeermarmelade großzügig bestreichen. Creme Nr. 1 einfüllen.

Mittleren Tortenboden auflegen und wieder großzügig mit Himbeermarmelade bestreichen, Creme Nr. 2 einfüllen.

Untersten Boden, mit der Unterseite nach oben auflegen und kühl stellen, am besten über Nacht.

### **Obere Torte:**

Eventuell die Oberseite der Torte begradigen, die Torte einmal durchschneiden,

Marillenmarmelade mit Rum vermischen.

Den obersten Boden mit der Unterseite nach unten auf ein passendes Cake Board legen, sollte ca. 2 mm größer sein als die Torte, einen Tortenring darüber stellen, mit Marillenmarmelade großzügig bestreichen. Creme einfüllen.

Unteren Boden, mit der Unterseite nach oben auflegen und kühl stellen, am besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Ganache zubereiten, dazu die Schokolade schmelzen und das flüssige Schlagobers einrühren, etwas abkühlen lassen und die Torten damit glatt einstreichen.

Die Torten mit Fondant überziehen und mit einem Band und den Punkten verzieren. Zusammensetzen.

Dalmatiner aufsetzen, fertig 😊

Die restlichen Cookies einfach vernaschen 😊

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.