

Cookie-Pizza nach Cédric Grolet (Schokolade & Nüsse)

Ingrédients

- 140g Butter
- 65g Muscovadozucker
- 70g brauner Zucker
- 1 Ei
- 240g Mehl
- 3g Backpulver

Préparation

1. Wenn Sie in sozialen Medien im Bereich Konditorei unterwegs sind, haben Sie sehr wahrscheinlich schon die Cookie-Pizza von Cédric Grolet in seinem Pariser Café gesehen.
2. In seiner Version macht er riesige Cookies in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen, die er dann stückweise verkauft.
3. In meiner habe ich etwas anderes gemacht, da ich nicht sechs riesige Cookies machen wollte (man hätte sehr viele Leute gebraucht, um das alles zu essen), also habe ich einen riesigen natürlichen Cookie gemacht, den ich zur Hälfte des Backvorgangs geschnitten und gefüllt habe.
4. Auf diese Weise erhält man verschiedene Geschmacksrichtungen, aber mit nur einem riesigen Cookie, und es ist sogar eine Gelegenheit, dieses Rezept mit Kindern zu machen, damit jeder sein Stück Cookie-Pizza füllen kann!
5. Zutaten: Ich habe die Schokoladen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliate).
6. Ich habe die Trockenfrüchte und die Spekulatiuscreme von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht-affiliate).
7. Zubereitungszeit: 20 Minuten + etwa 20 Minuten BackzeitFür einen Cookie mit 6 Portionen: Zutaten: Butter Muscovadozucker brauner Zucker 1 Ei Mehl Backpulver Für die Füllung: verschiedene Schokoladenstückchen, Schoko-Haselnuss-Aufstrich, Spekulatius-Aufstrich, Pistazien, Pekannüsse, Himbeeren, Spekulatius, Kokosnuss, Haselnüsse, Spekulatius... alles, was Ihnen gefällt!
8. Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit den beiden Zuckern.
9. Fügen Sie das Ei hinzu.
10. Integrieren Sie dann das Mehl und das Backpulver.
11. Rollen Sie den Teig in einem gefetteten Ring mit 22 cm Durchmesser aus.
12. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 15 Minuten vor (wenn Sie die Cookies mehr oder weniger knusprig mögen, anpassen).
13. In der Zwischenzeit bereiten Sie Ihre Beläge vor.
14. Wenn der Cookie beginnt, goldbraun zu werden, nehmen Sie ihn aus dem Ofen, entfernen Sie den Ring.
15. Teilen Sie Ihre Cookie-Portionen auf (ich habe meinen in 6 Teile geschnitten) und fügen Sie die Beläge hinzu: Schokolade und Trockenfrüchte (drücken Sie die Schokolade gut in den Teig).
16. Stellen Sie es für 3-4 Minuten zurück in den Ofen, damit die Schokolade schmilzt und der Cookie fertig gebacken wird.
17. Danach leicht abkühlen lassen und die anderen Beläge hinzufügen: Aufstriche, Karamell... Und genießen Sie es!

