Cookies-Türmchen mit dunkler Ganache

Dieses Rezept ergibt ca. 30 Cookie-Türmchen.
Für die Herstellung der Türmchen werden benötigt:

1 Portion runde Vanille Cookies in verschiedenen Grössen

Runde Ausstecher in div. Grössen

1 Portion dunkle Ganache

Spritztülle in Sternenform

Spritzbeutel

Zuckerblumen oder andere essbare Dekoration

Vanille Cookies

250 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1Pk.	Backpulver
1	Prise Saiz
1	Ei
400g	Mehl

Vorheizen auf 170°C Umluft (190°C Ober- Unterhitze)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 8 - 12 Minuten (je nach Backofen und Grösse der Cookies)

Auskühlzeit: ca. 10 Minuten

Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Rührschüssel gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Das Ei dazugeben und gut zusammen verrühren. Das Mehl sieben und zur Buttermischung geben. Nur gerade so lange rühren, bis der Teig zusammengefügt ist. Danach den Teig mindestens 30 Minuten in Frischhaltefolie kühl stellen.

Anschliessend den Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben, nach Bedarf kurz durchkneten und ca. 5 - 7 mm dick ausrollen. Mit der gewünschten Form Cookies ausstechen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Cookies darauf auslegen.

Vor dem Backen nochmals 20 - 30 Minuten kalt stellen. Die gekühlten Cookies für 8 - 12 Minuten (kommt auf die Grösse der gewählten Cookies Form an) backen.

Am Rand der Cookies sollte eine leichte Bräune (goldbraun) erkennbar sein. Nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen.

Dunkle Ganache

500 g	Kuvertüre dunkel
500 ml	Vollrahm

Die Schokolade zerhacken und in eine Schüssel füllen. Den Vollrahm auf mittlerer Hitze langsam erwärmen. Sobald der Vollrahm kocht, diesen über die gehackte Kuvertüre giessen und 5 Minuten stehen lassen. Die Schüssel etwas schütteln, so dass die ganze Kuvertüre mit dem Vollrahm bedeckt ist. Danach mit einem Schwingbesen die Ganache gut glattrühren.

Am besten lässt man die Ganache über Nacht im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort auskühlen bis sie fest geworden ist.

Zusammensetzen der Cookies-Türmchen:

Die Ganache einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu hart ist.

Die Ganache kurz mit dem Rührgerät mixen und in einen mit Sternen-Tülle besetzten Spritzsack füllen. Bitte darauf achten, dass die Ganache nicht zu lange gerührt wird, sonst beginnt sie zu gerinnen.

Beginnen Sie mit dem grössten Cookie und spritzen Sie einen runden Kreis darauf. Lassen Sie einen 0,5 cm breiten Streifen vom Rand frei. Danach setzen Sie das zweitgrösste Cookie darauf und spritzen wieder einen Kreis mit Ganache auf das Cookie. Stapeln Sie das Türmchen so weiter bis zum kleinsten Cookie.

Auf dem obersten Cookie nochmals mit der Ganache einen kleinen Kreis spritzen und mit einer Zuckerblume oder einer anderen essbaren Dekoration dekorieren.

Suzana Martino | +41(0)796233634
Riedstr. 13b | CH-8832 Wollerau
www.suzcakeart.ch | info@suzcakeart.ch