

TOOKIE (TÖRTCHEN-COOKIE)

Rezept für 8 vegane Erdnuss-Himbeer-TooKies mit ChoViva® Chunks

GEWINNER-REZEPT

entwickelt von
Angela Beyer
Konditormeisterin

Cookies
(9 Stück, ein
Cookie wird
zum Garnieren
benötigt)

125 g Margarine oder vegane Streichcreme (weich, Alsan Bio)

20 g brauner Zucker

45 g weißer Zucker

5 g Vanillezucker

0,5 g Salz

30 g Apfelmus

Butter, Zucker, Salz und Apfelmus in einen Kessel geben und mit dem Schneebesen eine Minute auf mittlerer Stufe verrühren.

200 g Weizenmehl (Type 405)

5 g Backpulver

Weizenmehl und Backpulver mischen, zur Butter-Zucker-Mischung sieben und kurz verrühren.

150 g ChoViva® semi sweet backstabile chunks vegan

Zur Masse geben und unterrühren.

65 g Masse pro Cookie abwägen und Kugeln formen.

Eine Silikon-Backmatte und 9 gelochte Tarte-Ringe (Durchmesser 8 cm) auf ein Backblech legen, in jeden Ring eine Kugel legen, mit den Fingern leicht plattdrücken und bei 180 °C Umluft 14 Min. backen. 8 Cookies direkt nach dem Backen mit einem Stempel (Durchmesser ca. 6 cm) vorsichtig eindrücken, sodass ein Rand entsteht. Ringe entfernen und Cookies abkühlen lassen.

Erdnussbutter

80 g Erdnüsse

5 g neutrales Pflanzenöl

2 g Zucker

0,5 g Salz

Erdnüsse in einer Pfanne rösten. Nüsse in einen Zerkleinerer geben und sehr fein mahlen. Anschließend Öl, Zucker und Salz zugeben und nochmal mixen. Erdnussbutter in einen Spritzbeutel geben. Auf jeden Cookie ca. 10 g Erdnussbutter geben und bis zum Rand verteilen. Festwerden lassen.

Himbeergel

150 g Himbeerpüree (ohne Kerne)

10 g Weizenstärke

20 g Wasser

5 g Zucker

3 g Zitronensaft

Weizenstärke und Wasser verrühren, Himbeerpüree und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, Stärke-Wasser-Gemisch einrühren und unter Rühren nochmal aufkochen. Zitronensaft zugeben. Abkühlen lassen. Himbeergel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) geben und spiralförmig auf die Erdnussbutterschicht dressieren (ca. 20 g pro Cookie).





Vanillesahne

200 g Schlagcreme (vegan, Rama)

5 g Zucker

Mark einer halben Vanilleschote

Schlagsahne, Zucker und Vanillemark steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm) geben und zickzackförmig auf die Cookies dressieren (ca. 18 g pro Cookie).

Fertigstellung der Tookies

Übrigen Cookie zerbröseln.

24 Himbeeren

Himbeergel

10 g ChoViva® semi sweet backstabile chunks vegan

10 g geröstete, gesalzene Erdnüsse

Cookies mit frischen Himbeeren (16 Himbeeren gefüllt mit Himbeergel), ChoViva® chunks, gerösteten, gesalzenen Erdnüssen, Cookie-Bröseln und Himbeergel ausgarnieren.

