



COOKIE-TARTE MIT ERDBEEREN

Vor- und zubereiten: Ca. 30 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Nährwert: Stück (1/12): kcal: 202

F: 10 / KH: 25 / EW: 3

FÜR 6 PERSONEN

50 g	dunkle Schokolade (64 % Kakao)
80 g	Butter, weich
120 g	Zucker
2 Prisen	Salz
1	Ei
150 g	Mehl
0.25 TL	Backpulver
50 g	dunkle Schokolade (64 % Kakao)
250 g	Erdbeeren
100 g	griechischer Joghurt nature

UND SO WIRDS GEMACHT

- Schokolade:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
- Teig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ei darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Die geschmolzene Schokolade daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, unter die Schokolademasse mischen. Teig rund auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick auswalen. Schokolade grob hacken, auf dem Cookie verteilen, etwas andrücken.
- Backen:** Ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cookie auf einem Gitter auskühlen.
- Erdbeeren:** Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit wenig Joghurt auf dem Cookie verteilen. Restlichen Joghurt dazu servieren.

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

