

Cookie cake recept

 ± 2 uur

 ± 14 uur

 12 personen



Straight to the hips. Dat zeggen Engelsen als een baksel zó vanuit je mond op je heupen lijkt te plakken vanwege de vele calorieën. Deze cookie cake is er zo één want er gaan naast koekdeeg ook nog hazelnootpasta en Kinder Bueno koekjes in. Voeg daar nog chocola in twee kleuren en echte hazelnoten aan toe en je kan al op je klompen aanvoelen dat de Weight Watchers hier geen goedkeuring aan geven maar hey, wat een lekkere combi is dat! En je hoeft er natuurlijk ook geen stoere stukken van te snijden. Je kunt natuurlijk variëren met andere koekjes en pasta. Bijvoorbeeld Ferrero Rocher gecombineerd met witte chocoladepasta of Maltezers met Speculoos pasta. Wat je er ook van maakt: geniet! Lees snel verder voor ons cookie cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram Witte Basterdsuiker;
- 160 gram Lichte Basterdsuiker;
- 400 gram Molen de Hoop Zeeuwse Bloem;
- Een halve theelepel Brand New Cake Bakpoeder;
- Een halve theelepel Brand New Cake Bakzout;
- 3 eetlepels Maïzena;
- 2 theelepels Vanille Extract;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 175 gram Hazelnoten Wit;
- 200 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 1 theelepel Zonnebloemolie;
- Patisse Springvorm Silver-Top Ø18cm (9cm hoog);
- Bakpapier;
- Patisse Bakplaat;
- Plasticfolie;



- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #1M.

Overige benodigdheden:

- 290 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- Snufje zout;
- 1 ei, maat M;
- 1 eidooier, maat M;
- 22 stuks Kinder Bueno (11 verpakkingen);
- 350 gram + 1 eetlepel Nutella;
- Mixer;
- Foodprocessor.

Recept

Het maken van de lichte hazelnootpasta:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Leg de hazelnoten op de met bakpapier beklede bakplaat.
4. Rooster de hazelnoten 8 minuten in de oven.
5. Haal de hazelnoten uit de oven en doe ze in de foodprocessor.
6. Maal de hazelnoten in circa 5 minuten fijn.
Tip! Schraap tussendoor de zijanten van de foodprocessor vrij, zodat alles goed vermalen wordt.
7. Smelt 100 gram witte chocolade au bain-marie.
8. Doe de gesmolten chocolade en 1 theelepel zonnebloemolie bij de hazelnoten in.
9. Maal dit in circa 4 minuten door elkaar heen.
10. Giet de pasta in een bakje.

Het maken van het koekdeeg:

1. Smeer een klein beetje boter op de bodem en de zijanten van de springvorm.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
3. Klop 190 gram ongezouten roomboter met de witte en lichte basterdsuiker tot een romig geheel.
4. Meng het ei, eidooier en het vanille extract door het boter mengsel heen.
5. Zeef de maïzena, bakzout, bakpoeder, zout en de bloem boven de kom.
6. Meng dit door het mengsel heen, totdat je een egaal deeg hebt.
7. Snijd 10 Kinder Bueno's in kleine stukjes.
8. Meng de stukjes Kinder Bueno's, 100 gram witte chocolade callets en 100 gram melk chocolade callets





9. Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken.
10. Verspreid het eerste deel deeg over de bodem en druk dit goed aan.
11. Verdeel het tweede deel deeg langs de rand van de springvorm.
Tip! De hoogte van de taart wordt circa 8 centimeter. Houd deze hoogte rondom aan.
12. Verpak het laatste deel koekdeeg in plasticfolie en leg deze even aan de kant.

1. Verdeel de Nutella over de bodem heen.
2. Leg 8 Kinder Bueno's in blokjes over de Nutella heen.
Tip! Zorg ervoor dat de hele bodem bedekt is.
3. Verdeel de lichte hazelnootpasta over de Kinder Bueno heen.
4. Zet de springvorm 30 minuten in de vriezer.
5. Haal de springvorm uit de vriezer en rol het overige deeg uit.
Tip! Het deeg moet dezelfde diameter hebben als de springvorm.
6. Leg het deeg als een deksel over de vulling heen.
7. Druk het deeg goed aan bij de zijkanten.
Tip! Zorg ervoor dat het deeg goed aansluit op het deeg dat al in de springvorm zat.
8. Zet de springvorm 1 uur in de vriezer.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bak de cookie cake in 30 minuten goudbruin.
3. Haal de taart uit de oven en laat hem minimaal 30 minuten in de springvorm afkoelen.
4. Zet de taart vervolgens in de koeling.

1. Mix 100 gram boter, de Nutella en de suikerbakkerspoeder tot een egaal mengsel.
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
3. Doe de crème in de spuitzak.
4. Spuit toefjes boven op de taart.
5. Verdeel om en om stukjes Kinder Bueno eroverheen.
6. Snijd de overige 2 repen Kinder Bueno in stukjes.
7. Spuit bovenop in het midden van de taart wat crème.
8. Verdeel de stukjes Kinder Bueno hier overheen.
9. Zet de taart 1 nacht in de koeling.
10. Haal de taart uit de springvorm en snijd het gebak met een scherp mes in stukjes.





écht alles om te bakken

Tip! Houd het mes even onder de hete kraan en droog hem daarna af. Nu kun je gemakkelijk door de taart heen snijden.

Handige informatie

Lekker variëren met de vulling!

Is er iemand allergisch voor noten of houdt je niet van Nutella? Dan kun je ook heel goed een andere pasta gebruiken, zolang het maar een houdbare pasta is. Wat dacht je bijvoorbeeld van een witte chocoladepasta met Ferrero Rocher of Lotus Speculoospasta met Maltezers? Met dit gebak kun je diverse kanten op, waardoor je de taart dus heel goed naar eigen smaak kunt maken.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte cookie cake zien!

Ben jij van plan om met ons recept een cookie cake te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Maïszetmeel Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000236)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Hazelnoten Wit Geroosterd 1kg (Art.nr.: BNC01320)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeider 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Patisse Springvorm Silver-Top Ø18cm (9cm Hoog) (Art.nr.: 0003521)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)

