

Original Irish Cookies



Zutaten

150 g brauner Zucker
150 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
370 g Mehl
300 g gehackte Schokolade
110 g gehackte Nüsse

Zubereitung

Beide Zucker mit Butter abrühren, Eier dazugeben und weiter rühren. Mehl langsam dazugeben und zum Schluss Schokolade und Nüsse einarbeiten. Masse zu einer Rolle formen und etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf ein befettetes Backblech legen und bei 170°C etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Irish Stout Cake



Zutaten für den Teig

250 ml Guinness
250 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
400 g Zucker
115 g Crème fraîche
2 Eier
275 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung

125 g Zartbitterschokolade
75 ml Guinness
200 g Frischkäse Doppelrahmstufe
40 g Kakao ungesüßt
1 TL Vanillearoma
300 g Puderzucker

Zubereitung

Bier, Butter, Schokolade und Zucker in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Dann so weit abkühlen lassen, dass die Masse noch flüssig ist. – Ofen auf 180°C vorheizen. 26er Tortenform am Boden mit Backpapier auslegen, Rand fetten. – In die abgekühlte Schokomasse Eier und Crème fraîche einrühren. Mehl und Natron mischen, in die Masse sieben und mit einem Schneebesen von Hand unterheben. In Form füllen und auf mittlerer Schiene 40 bis 50 Minuten backen. Da der Teig sehr flüssig ist, nach 40 Minuten Holzstäbchenprobe machen. Es darf beim Herausziehen kein Teig mehr anhaften. Kuchen im offenen Ofen auskühlen lassen.

Butter, Schokolade und Bier in einem Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen. Frischkäse, Vanillearoma, Kakao und zunächst 150 g Puderzucker verrühren. Dann die abgekühlte Schokomasse zugeben und alles mit den Rührhaken des Handmixers kräftig aufschlagen. Danach noch so viel Puderzucker zugeben, bis die Masse die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die gekühlte, fest gewordene Creme noch einmal aufschlagen, bis sie wieder cremig und heller wird. Den Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden. Auf den unteren Boden etwa einen Zentimeter Creme streichen. Den zweiten Boden drauf setzen. Dann zwei Drittel der restlichen Creme auf die Oberfläche geben und zunächst etwas glatt streichen. Mit dem letzten Drittel ringsherum den Rand bestreichen. Zum Schluss mit einem Esslöffel auf der Oberfläche kleine Spitzen herstellen. (Löffelrücken in Masse drücken und hochziehen).

Torte (idealerweise über Nacht) in den Kühlschrank stellen und später auch leicht gekühlt genießen.