

Kaffee-, Haselnuss- & Dulcey-Schokoriegel

Ingrédients

- 175g weiche Butter
- 120g brauner Zucker
- 120g Kristallzucker
- 1 ganzes Ei (50g)
- 300g Mehl Typ T45
- 5g Backpulver
- 225g gehackte Dulcey-Schokolade
- 75g gehackte Haselnüsse
- 100g Sahne
- 2g Kaffeepulver
- 155g Zucker
- 55g gesalzene Butter

Préparation

1. Nach dem Flan und dem Kuchen probiere ich es wieder mit dieser Kaffee & Dulcey-Kombination, die ich liebe!
2. Mit ein paar zusätzlichen Haselnüssen wird dieses Rezept zu einem perfekten Genuss für die Kaffeepause oder zum Kaffee Material: Schneebesen Perforiertes Blech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Dulcey-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Seite (partner).
3. Ich habe den Haselnuss-Kaffee von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Seite (kein Partner).
4. Dose aufbewahren.
5. Die weiche Butter mit den Zuckern mischen.
6. Das Ei hinzufügen, dann das Mehl und das Backpulver.
7. Schließlich die gehackte Schokolade und die gehackten Haselnüsse unterrühren.
8. Rechtecke in der Größe Ihrer Riegel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech formen (denken Sie daran, dass die Cookies beim Backen etwas aufgehen und sich ausbreiten), dann mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
9. Anschließend bei 180°C für etwa 10-12 Minuten backen.
10. Vor dem Bewegen abkühlen lassen.
11. Kaffeepulver erhitzen.
12. Bereiten Sie trockenen Karamell mit dem Zucker zu und löschen Sie ihn dann nach und nach mit der Kaffeesahne unter Rühren ab.
13. 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mixen, um ein glattes Karamell zu erhalten.
14. Cookie aufdressieren.
15. Fügen Sie nach Belieben gehackte Haselnüsse hinzu.
16. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
17. Währenddessen die Dulcey-Schokolade langsam schmelzen, ohne 35°C zu überschreiten.
18. Dann die Riegel mit der Schokolade überziehen (entweder auf ein Gitter legen und die Schokolade darüber gießen oder die Riegel direkt mit einer Gabel eintauchen).
19. Kristallisieren lassen und genießen!

