

Mit Schokolade gefüllte Mürbeteigkekse

Ingrédients

- 120g Butter
- 240g Mehl T55
- 95g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 35g Haselnusspulver
- 1 großes Ei (55 bis 60g ohne Schale)
- 45g ganze Sahne
- 55g Praliné
- 55g Milkschokolade mit 40%
- 10g Honig
- 15g Butter
- 70g Zartbitterschokolade
- 85g Sahne
- 5g Honig

Préparation

1. Heute schlage ich Ihnen ein perfektes Rezept für Snacks für Klein und Groß vor: Haselnussplätzchen gefüllt mit einer Schokoladenganache.
2. Ich habe zwei Versionen gemacht, die erste mit Zartbitterschokolade, die zweite mit einer Milkschokolade-Praliné-Haselnussganache.
3. Wenn Sie nur eine Version machen möchten, verdoppeln Sie einfach die Menge der Ganache Ihrer Wahl und natürlich können Sie das Haselnusspulver durch das Trockenfrüchtepulver Ihrer Wahl ersetzen. Das Rezept ist ganz einfach und die Kekse halten sich gut mehrere Tage in einer luftdichten Dose!
4. Ausstattung: Teigrolle Backblech Spritzbeutel Tülle 12mm Gekerbter Ausstecher 6cm Zutaten: Ich habe die Schokoladen Jivara und Caraïbes von Valrhona verwendet: Promo-Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf alle Website (Affiliation).
5. Sand/Krümel.
6. Danach das Ei einarbeiten und mischen, bis ein homogener Teig entsteht.
7. Die Teigfolie umwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.
8. Den Teig auf 2 bis 3 mm Dicke ausrollen und dann mit einem gekerbten Ausstecher Kreise von 6 cm Durchmesser ausstechen.
9. Den Ofen auf 170°C vorheizen.
10. Die Kekse 15 Minuten backen, sie sollten goldbraun aus dem Ofen kommen.
11. Haselnuss-Milkschokoladenganache: ganze Sahne Praliné Milkschokolade mit 40% Honig Butter Die Sahne mit dem Honig erhitzen.
12. Die Schokolade schmelzen und mit dem Praliné vermengen.
13. Die heiße Sahne in drei Portionen über die Schokolade gießen und gut umrühren, um eine glatte Ganache zu erhalten.
14. Dann die Butter hinzufügen und gut vermischen, bei Bedarf können Sie einen Stabmixer verwenden, um eine homogene und glänzende Ganache zu erhalten.
15. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
16. Dunkle Schokoladenganache: Zartbitterschokolade Sahne Honig Die Sahne mit dem Honig erhitzen.

17. Die Schokolade schmelzen.
18. Die heiße Sahne in drei Portionen über die Schokolade gießen und gut umrühren, um eine glatte Ganache zu erhalten.
19. Bei Bedarf können Sie einen Stabmixer verwenden, um eine homogene und glänzende Ganache zu erhalten.
20. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
21. Montage: Sobald die Mürbeteigkekse kalt sind, die abgekühlten Ganachen in einen Spritzbeutel geben und die Kekse füllen.
22. Und schließlich, genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com