

Pistazien-Schokoladen-Sandwich-Cookies

Ingrédients

- 230g gesalzene Charentes-Poitou AOP Butter
- 220g Muscovado- oder Kassonade-Zucker
- 230g Zucker
- 2 große Eier
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 390g T55 Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300g Zartbitterschokoladenstücke
- 150g ganze Pistazien
- 1 Ei
- 60g Zucker
- 35g Maisstärke
- 125g Milch
- 120g Sahne
- 25g Butter (1)
- 75g Pistazienpüree
- 100g Butter (2)

Préparation

1. Vor ein paar Wochen hat die Charentes Poitou AOP Butter mich kontaktiert, um ein Rezept zum Vatertag zu kreieren.
2. Also habe ich mich für ein Rezept mit Aromen entschieden, die mein Vater sehr mag: Schokoladen-Pistazien-Cookie-Sandwiches.
3. Es ist ein ziemlich einfaches Rezept, das wenig Ausrüstung erfordert und am Sonntag sicherlich an Ihrem Tisch für Begeisterung sorgen wird!
4. Für diese Cookies-Sandwiches habe ich daher die AOP Grand Fermage Butter verwendet, um schön knusprig-weiche Cookies und eine sehr cremige Mousseline-Creme zu erhalten.
5. Inhaltserstellung in Zusammenarbeit mit der Charentes Poitou AOP Butter.
6. Zuckern.
7. Fügen Sie dann die Eier und die Vanille hinzu.
8. Integrieren Sie das Mehl, das Backpulver und das Salz, und rühren Sie, bis Sie einen homogenen Teig erhalten.
9. Zuletzt die Schokoladenstücke und die Pistazien einarbeiten.
10. Tage bleiben).
11. Heizen Sie den Ofen auf 175°C vor, legen Sie die Cookie-Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (die Cookies werden sich beim Backen ausbreiten).
12. Backen Sie die Cookies 13 Minuten lang.
13. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf dem Blech abkühlen lassen.
14. Kochen.
15. Parallel dazu das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke schlagen.
16. Gießen Sie die Hälfte der Milch-/Sahnemischung darüber und rühren Sie gut um, dann alles wieder in den Topf geben.

17. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.
18. Vom Herd nehmen, die in kleine Stücke geschnittene Butter (1) und das Pistazienpüree hinzugeben.
19. Wenn die Creme homogen ist, decken Sie sie direkt mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie bis zum Abkühlen in den Kühlschrank.
20. Wenn sie kalt ist, die weiche Butter (2) aufschlagen und dann nach und nach die Pistaziencreme hinzufügen.
21. Weiter mehrere Minuten schlagen, um eine glatte und luftige Creme zu erhalten.
22. Geben Sie einen Löffel Creme auf die Hälfte der Cookies, fügen Sie ein paar Schokoladenstücke oder Crunchy Pearls hinzu und schließen Sie mit der zweiten Hälfte der Cookies.
23. Wenn Sie sie im Voraus zubereiten, denken Sie daran, Ihre Cookie-Sandwiches 15 bis 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen.
24. Und genießen Sie es!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com