

Milkschokolade-Haselnuss-Tigercakes

Ingrédients

- 150g Butter
- 150g Eiweiß
- 170g Puderzucker
- 100g Haselnusspulver
- 50g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60g Schokoladenstreusel oder -stückchen
- 40g Sahne
- 50g Haselnusspraline
- 55g Azeliaschokolade
- 10g Butter
- 15g neutraler Honig

Préparation

1. Eine neue Version dieser köstlichen Tigrés à la Cyril Lignac: Milkschokolade & Haselnusspraline.
2. Für das Rezept der Financiers habe ich wie üblich das perfekte Rezept von Cyril Lignac verwendet und sie mit einer Milkschokolade-Haselnusspraline-Ganache gefüllt, wobei ich die bereits mit Haselnuss aromatisierte Azelia-Schokolade von Valrhona verwendet habe.
3. Material: Silikomart Mini-Kouglof-Formen Zutaten: Ich habe die Azelia-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Farbe annimmt.
5. Lassen Sie sie abkühlen.
6. Mischen Sie das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver.
7. Fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu, dann die Schokoladenstückchen.
8. Beenden Sie, indem Sie die abgekühlte Haselnussbutter hinzufügen (Achtung, wenn sie zu heiß ist, schmilzt die Schokolade).
9. Gießen Sie den Teig in Ihre Formen (ohne sie ganz zu füllen).
10. Backen Sie sie im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 20 Minuten, dann stürzen Sie sie und lassen Sie sie abkühlen.
11. Honig.
12. Mischen Sie die Praline mit der geschmolzenen Schokolade.
13. Gießen Sie die Sahne auf die vorhergehende Mischung und rühren Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
14. Fügen Sie die Butter hinzu und rühren Sie erneut.
15. Lassen Sie sie abkühlen, dann füllen Sie die Financiers und genießen Sie!