

Mit Schokolade und Vanille gefüllte Kekse

Ingrédients

- 180g Butter
- 125g Zucker
- 1 Prise Vanillepulver
- 50g ungesüßter Kakao
- 225g Mehl
- 80g Sahne
- 15g Honig
- 150g weiße Schokolade
- 1 Vanilleschote

Préparation

1. Hier ist ein neues, schnelles und köstliches Rezept zum Ausprobieren: Schokoladenplätzchen gefüllt mit einer cremigen Vanilleganache.
2. Ein kleiner Hinweis, vor allem angesichts des aktuellen Wetters: Die Plätzchen sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden, um zu vermeiden, dass die Ganache bei Raumtemperatur schmilzt. Zutaten: Ich habe Norohy-Vanille, Ivoire-Schokolade und Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Materialien: Teigrolle Perforiertes Blech Zubereitungszeit: 25 Minuten + 20 Minuten Backzeit + Ruhezeit Für etwa zwanzig Kekse: Die Kakaoplätzchen: Butter Zucker 1 Prise Vanillepulver ungesüßter Kakao Mehl Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillepulver.
4. Fügen Sie den Kakao und das Mehl hinzu und mischen Sie schnell, um einen Teigball zu formen.
5. Rollen Sie den Teig zu Rollen mit dem Durchmesser, den Sie für die Plätzchen haben möchten (bei mir etwa 5 bis 6 cm) und wickeln Sie sie in Frischhaltefolie ein.
6. Legen Sie sie für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank, dann schneiden Sie die Kekse und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa zwanzig Minuten, dann lassen Sie sie auf dem Blech abkühlen.
8. Die Vanilleganache: Sahne Honig weiße Schokolade 1 Vanilleschote Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig und den ausgekratzten Vanilleschotenmark.
9. Gießen Sie sie in 3 Portionen auf die zuvor geschmolzene Schokolade und rühren Sie gut um, eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
10. Lassen Sie sie abkühlen und füllen Sie die Plätzchen.
11. Und genießen Sie es!