

# Bounty-Financiers (Kokos/Schokolade)

## Ingrédients

- 150g Butter
- 150g Eiweiß
- 170g Puderzucker
- 100g Kokospulver
- 50g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60g gehackte Bahibé-Schokolade
- 60g flüssige Sahne
- 85g Bahibé-Schokolade
- 10g neutraler Honig

## Préparation

1. Gefüllte Financiers, ein Rezept, das hier schon zigmal in verschiedenen Geschmacksrichtungen gemacht wurde, aber mir fehlte noch die Schokoladen- & Kokosversion!
2. Es ist immer noch genauso einfach und schnell zu machen, und immer noch genauso lecker Material :Silikomart Financier-Form Zutaten : Ich habe die Bahibé-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
3. Ich habe das Kokospulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (kein Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 25 Minuten + 20 Minuten Backzeit Für 15 Financiers : Financiers : Butter Eiweiß Puderzucker Kokospulver Mehl 1 Prise Salz gehackte Bahibé-Schokolade Bereiten Sie die Nussbutter zu: Lassen Sie die Butter schmelzen und auf kleiner Flamme brutzeln, bis sie eine schöne goldene Farbe hat.
5. Lassen Sie sie abkühlen.
6. Mischen Sie das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Kokospulver.
7. Fügen Sie das Salz und das Mehl hinzu, dann die gehackte Schokolade.
8. Zum Schluss fügen Sie die abgekühlte Nussbutter hinzu (Vorsicht, wenn sie zu heiß ist, schmilzt die Schokolade).
9. Füllen Sie die Mischung in Ihre Formen (nicht ganz füllen).
10. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 Minuten, dann aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
11. Schokoladenganache : flüssige Sahne Bahibé-Schokolade neutraler Honig Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
12. Schmelzen Sie die Schokolade.
13. Gießen Sie die Sahne über die vorherige Mischung und rühren Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
14. Abkühlen lassen, dann die Financiers füllen, etwas Kokospulver hinzufügen und genießen!