

Matcha-Tee & Himbeer-Financier

Ingrédients

- 85g Himbeer-Inspiration von Valrhona
- 85g flüssige Sahne
- 150g Butter
- 150g Eiweiß
- 170g Puderzucker
- 100g Mandelmehl
- 50g Mehl
- 6g Matcha-Tee-Pulver (nach Geschmack anpassen)

Préparation

1. Die Rückkehr der Financiers, diesmal mit einer frühlingshaften Version mit Matcha-Tee, gefüllt mit einer cremigen Himbeer-Ganache.
2. Nach wie vor schnell zuzubereiten, sind sie köstlich, und Sie können natürlich den Matcha (zum Beispiel durch Pistazien oder andere Nüsse) ersetzen, wenn Sie ihn nicht mögen.
3. Himbeer-Ganache.
4. Schmelzen Sie die Inspiration.
5. Bringen Sie die Sahne zum Kochen und gießen Sie sie dann in drei Etappen über die geschmolzene Himbeere, wobei Sie jedes Mal gut mit einem Schneebesen oder einem Spatel emulgieren.
6. Sie sollten eine glatte und glänzende Ganache erhalten.
7. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, während Sie die Financiers zubereiten.
8. Farbe hat).
9. Lassen Sie sie abkühlen.
10. Mischen Sie das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Mandelmehl, dann fügen Sie das Salz, das Matcha-Tee-Pulver und das Mehl hinzu.
11. Fügen Sie dann die abgekühlte Butter hinzu.
12. Füllen Sie die Mini-Savarin- oder Kougelhopf-Formen zu $\frac{3}{4}$ und backen Sie sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 Minuten.
13. Wenn die Financiers gebacken und etwas abgekühlt sind, lösen Sie sie aus der Form und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie mit der Himbeer-Ganache füllen.
14. Lassen Sie die Ganache für einige Stunden bei Raumtemperatur fest werden, oder stellen Sie die Tigrés in den Kühlschrank, wenn es eilig ist!