

okoladaj kaj vanilaj plenigitaj sableroj

Ingrédients

- 180g da butero
- 125g da sukero
- 1 pin eto da vanilpulvoro
- 50g da amara kakao
- 225g da faruno
- 80g da plena likva kremo
- 15g da mielo
- 150g da Ivoire okolado
- 1 vanilstango

Préparation

1. Jen nova rapida kaj bongusta deserto por prepari: okoladaj biskvitoj plenigitaj kun krema vanila ganache.
2. Eta detalo, precipe donita la nunan veteron, la biskvitoj devas esti konservitaj en la fridujo por eviti ke la ganache fandi u e ambra temperaturo Ingrediencoj: Mi uzis la Norohy vanilon, la Ivoire okoladon kaj la kakaopulvoro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliito).
3. Miksi la buteron kaj la sukeron kun la vanilpulvoro.
4. Enmeti la kakaon kaj la farunon kaj rapide miksi por formi pilkon.
5. Ruli in en cilindrojn de la diametro de la biskvitoj kiujn vi volas fari (irka 5 is 6cm por mi) kaj envolvi ilin en plasta filmo.
6. Meti ilin en la fridujon dum almena 45 minutoj, poste distran i la biskvitojn kaj meti ilin sur bakpleton kun bakpapero.
7. Bakigi ilin en la anta varmigita forno je 170°C dum dudeko da minutoj, poste lasi ilin malvarmi i sur la pleto.
8. Hejtigi la kremon kun la mielo kaj la grajnoj de la gratita vanilstango.
9. Ver i in en 3 fojoj sur la anta e fandon okoladon bone miksi por akiri glatan kaj brilan ganache.
10. Lasu malvarmi i kaj poste plenigi la biskvitojn.
11. Kaj uu!