

Kue Kering Isi Cokelat & Vanila

Ingrédients

- 180g mentega
- 125g gula
- 1 sejumput bubuk vanila
- 50g kakao pahit
- 225g tepung
- 80g krim cair penuh
- 15g madu
- 150g cokelat putih
- 1 buah vanila

Préparation

1. Ini adalah resep baru yang cepat dan lezat untuk dibuat: kue kering cokelat dengan ganache vanila yang lembut.
2. Detail ringan, terutama mengingat cuaca saat ini, kue kering harus disimpan di kulkas untuk menghindari ganache meleleh pada suhu kamar. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy, cokelat Ivoire dan bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Campurkan mentega lembut dengan gula dan bubuk vanila.
4. Masukkan kakao dan tepung dan campur dengan cepat untuk membentuk adonan.
5. Gulung menjadi silinder dengan ukuran diameter yang diinginkan (sekitar 5 hingga 6cm untuk saya) dan bungkus dalam plastik makanan.
6. Tempatkan di lemari es selama setidaknya 45 menit, lalu potong kue dan letakkan di atas loyang yang dialasi dengan kertas roti.
7. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar dua puluh menit, lalu biarkan dingin di atas loyang.
8. Panaskan krim dengan madu dan biji vanila yang telah digores.
9. Tuangkan dalam 3 kali ke dalam cokelat cair sambil diaduk rata hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
10. Biarkan dingin lalu isi kue keringnya.
11. Dan nikmati!