

Finansjerki bounty (kokos/czekolada)

Ingrédients

- 150g masła
- 150g białek jaj
- 170g cukru pudru
- 100g proszku kokosowego
- 50g maki
- 60g posiekanej czekolady Bahibé
- 60g płynnej mietany
- 85g czekolady Bahibé
- 10g neutralnego miodu

Préparation

1. Finansjerki z nadzieniem, przepis już wielokrotnie zrealizowany i z wyborami smaków tutaj, ale brakowa o mi jeszcze wersji czekoladowo-kokosowej!
2. Jak zawsze łatwe i szybkie w wykonaniu, a także zawsze pyszne.
 Spróbuj: Forma finansjerki silikonowa
 Składniki: Użyj czekolady Bahibé z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym sklepie (powinno być).
3. Użyj proszku kokosowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (niepowinno być).
4. Przygotuj masło orzechowe: rozpuść masło i pozostaw na małym ogniu, a uzyskasz z niego kolor.
5. Odstaw do ostygnięcia.
6. Wymieszaj białka z cukrem pudrem i proszkiem kokosowym.
7. Dodaj sól i maki, a następnie posiekane czekolady.
8. Zakończ dodając ostudzone masło orzechowe (uwaga, jeśli jest zbyt gorące, rozpuść czekoladę).
9. Wlej ciasto do foremek (nie napełniaj całkowicie kowicze).
10. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20 minut, a następnie wyjmij z foremek i pozwól ostygnąć.
11. Podgrzej mietanę z miodem.
12. rozpuść czekoladę.
13. Wlej mietanę na poprzednią mieszankę, dobrze mieszaj, aby uzyskać ładny i pyszny ganache.
14. Pozwól ostygnąć, a następnie napełnij finansjerki, dodaj trochę proszku kokosowego i ciesz się!