

Antep fıstıklı & çikolatalı sandviç kurabiyeler

Ingrédients

- 16 sandviç kurabiye için:
- 230g tuzsuz Charentes-Poitou AOP tereya ı
- 220g muscovado veya vergeoise ekeri
- 230g toz eker
- 2 büyük yumurta
- 2 ay ka ı ı vanilya özü
- 390g T55 un
- 1 ay ka ı ı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 300g bitter çikolata parçacıkları
- 150g bütün antepfıstı ı
- 50g hamur topları olu turun, pi irme ka ıdı serili bir tepsiye dizin ve en az 30 dakika dondurucuya koyun (birkaç saat veya gün boyunca burada bırakabilirsiniz).
- 1 yumurta
- 60g eker
- 35g mısır ni astası
- 125g süt
- 120g krema
- 25g tereya ı (1)
- 75g antepfıstı ı püresi
- 100g tereya ı (2)

Préparation

1. Birkaç hafta önce, Charentes Poitou AOP tereya ı Babalar Günü için bir tarif olu turmamı istedi.
2. Bu yüzden benimkine çok hitap eden tatlarla bir tarif yapmaya ba ladım: bitter çikolatalı ve antepfıstıklı sandviç kurabiyeler.
3. Bu, yapıımı oldukça kolay ve az malzeme gerektiren bir tarif ve pazar günü masanızda kesinlikle bir be eni toplayacak!
4. Bu sandviç kurabiyeler için, AOP Grand Fermage tereya ını kullanarak hem içi dolgulu hem de dı ı çıtır kurabiyeler ve krema kıvamında bir muselin yaptım.
5. Charentes Poitou AOP tereya ı ile i birli i içinde içerik olu turmaHazırlık süresi: 45 dakika 16 sandviç kurabiye için: Kurabiyeler: tuzsuz Charentes-Poitou AOP tereya ı muscovado veya vergeoise ekeri toz eker 2 büyük yumurta 2 çay ka ı ı vanilya z T55 un 1 çay ka ı ı kabartma tozu 1 tutam tuz bitter çikolata parçacıkları bütün antepfıstı ı Tereya ını ekerlerle birlikte karı tırın.
6. Ardından yumurtaları ve vanilyayı ekleyin.
7. Unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyin ve homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
8. Son olarak çikolata parçacıklarını ve antepfıstıklarını ekleyin.
9. hamur topları olu turun, pi irme ka ıdı serili bir tepsiye dizin ve en az 30 dakika dondurucuya koyun (birkaç saat veya gün boyunca burada bırakabilirsiniz).
10. Fırını 175°C'ye önceden ısıtın, kurabiye hamuru toplarını pi irme ka ıdı serili tepsiye yerle tirin ve aralarında yeterince bo luk bırakın (pi irme sırasında kurabiyeler yayılacak).
11. Kurabiyeleri 13 dakika pi irin.
12. Fırından çıkarıp, tepsi üzerinde so umaya bırakın.
13. Antep Fıstı ı Kreması: 1 yumurta eker mısır ni astası süt krema tereya ı (1) antepfıstı ı püresi

tereya ı (2) Biraz ıtır inciler veya çikolata parçacıkları Süt ve kremayı bir tencerede karı tırın ve kaynatın.

14. Aynı anda, yumurtayı eker ve mısır ni astasıyla çırpın.

15. Üzerine süt/krem karı ımının yarısını dökün ve iyice karı tırın, ardından tamamını tekrar tencereye dökün.

16. Krem kıvam alıncaya kadar, sürekli çırparak orta ate te pi irin.

17. Ate ten alın, küçük parçalara kesilmi tereya ı (1) ve antepfıstı ı püresini ekleyin.

18. Krema homojen oldu unda, üzerini streç film ile kaplayın ve so uyana kadar buzdolabına koyun.

19. So udu unda, yumu ak kıvamda olan tereya ını (2) ırpın, ardından antepfıstı ı kremasını yava yava ekleyin.

20. Kremayı pürüzsüz ve havadar olana kadar birkaç dakika çırpmaya devam edin.

21. Kurabiyelerin yarısına bir ka ık krema koyun, birkaç çikolata parçası veya çıtır inci ekleyin, ardından di er yarısıyla kapatın.

22. Önceden hazırlarsanız, sandviç kurabiyelerinizi servis yapmadan 15 ila 30 dakika önce buzdolabından çıkarmayı unutmayın.

23. Ve tadını çıkarın!