

heute gibt es...

Nucleo Chocolate Kullerchen



Ingredienti: (Per 20 pezzi)

Per la pasta:

- burro 140g
- Zucchero 70g
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 2 tuorli d'uovo
- 200g di farina

Per il ripieno:

- 180g di cioccolato fondente
- 4 LA Sahne
- 1 ½ cucchiaio di miele
- 30g di burro

Preparazione:

1. Il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale mix cremoso.
2. Incorporare tuorli e poi impastare la farina brevemente a mano o con il braccio impastatore del mixer mano. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettere in frigo per circa 60 minuti.
3. Preriscaldare: il forno a 180 ° C (160 ° C convezione).
4. Fuori i panetti con un diametro di circa 4cm forma e la linea con una certa distanza l'uno all'altro su una teglia foderata.
5. Per Kuhle formare il manico di un cucchiaio di cottura viene ora brevemente immerso in farina e successivamente pressato i panetti, cosicché si forma una depressione.
Assicurarsi che in realtà è solo una discarica e nessun buco!
6. Cuocere i biscotti per circa 18 minuti in forno e lasciate raffreddare poi.
7. Il chop cioccolato e si fondono con la panna, miele e burro a bagnomaria, mescolando continuamente. La massa infine riempire i pozzetti delle biscotti con un sacchetto di tubazioni e lasciare solidificare.