

heute gibt es...

Cuori di cioccolato



Ingredienti: (Per 20 pezzi)

- 125g Zartbitterschokolade
- 50ml Scene
- 250g un po 'di farina
- 1 pizzico di sale
- 100g di zucchero
- Cacao 50g
- 1 uovo
- 200g Burro
- 100g di cioccolato bianco

Preparazione:

1. Tritare grossolanamente il cioccolato fondente e si fondono con la panna in una casseruola. Questo poi togliere dal fuoco, lasciate raffreddare la crema di cioccolato e chiedere per 1 ora in frigorifero.
2. Nel frattempo, per la farina pasticceria, il sale, lo zucchero, il cacao, l'uovo e la miscela di burro tritato con il gancio per impastare del primo mixer a mano e poi impastare con le mani fino a che liscio. Forma in una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporre in frigo per 30 minuti.
3. Stendete la pasta dopo il tempo di raffreddamento su una superficie infarinata di circa 5 mm di spessore, ritagliate i cuori e posto su una teglia foderata. I biscotti in forno preriscaldato a 160 ° C (forno ventilato) cuocere per 10-12 minuti. Questi prendono il tempo di cottura dal forno e lasciare raffreddare su una gratella.
4. La metà di cospargere cuore con la crema al cioccolato, ogni luogo un secondo cuore su di esso e premere leggermente verso il basso questo.
5. Il cioccolato bianco in una fusione bagnomaria, lasciare raffreddare leggermente e decorare il cuore di cioccolato con esso.