

Ciasteczka polo z czekoladą

90—120 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, zmiksuj masło z cukrem pudrem, kakao w proszku, cukrem waniliowym, imbirem i solą aż do uzyskania puszystej masy, a następnie stopniowo wmieszaj jajka.
2. Dodaj mąkę i przy użyciu rękawa cukierniczego oraz dyszy wyciśnij ciasto, formując małe kółka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz w piekarniku z włączonym termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez 10 minut.
4. Aby przygotować nadzienie, zagotuj śmietanę kremówkę, zdejmij rondel z ognia i wmieszaj pokrojoną czekoladę. Mieszaj całość aż do jej całkowitego rozpuszczenia.
5. Włóż krem do lodówki na pół godziny, a następnie wymieszaj go aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
6. Gdy ciasteczka ostygną, przełóż dwa ciasteczka nadzieniem. Następnie pozostaw ciasteczka do ostygnięcia, aż krem zgęstnieje.
7. Rozpuść dwie trzecie czekolady w kąpieli wodnej. Resztę czekolady pokrój na małe kawałki i wymieszaj z ciepłą rozpuszczoną czekoladą, aż uzyskasz jednolitą konsystencję. Zanurz do połowy każde ciasteczko w czekoladzie. Odłóż ciasteczka, aż polewa stwardnieje.
8. Z podanej ilości składników można przygotować 1 kg ciasta, które wystarczy do wykonania około 60 ciasteczek.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Do przygotowania ciasta

170 g	Masło
90 g	Cukier puder
20 g	Kakao w proszku
130 g	Mąka, drobno mielona
2	Jajka
1 łyżeczka	Imbir mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

Do przygotowania nadzienia

250 g	Kuwertura z gorzkiej czekolady
250 g	Śmietana kremówka

Do dekoracji

200 g	Kuwertura z gorzkiej czekolady