

Fursecuri Polo cu ciocolată

90—120 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, amestecă untul cu zahărul pudră, pudra de cacao, vanilie, ghimbirul și sarea până când devine pufos și apoi adaugă treptat ouăle.
2. Încorporează făina și folosește o pungă pentru ornat cu duză pentru a forma cercuri mici pe hârtia pergament pentru copt.
3. Lasă la cuptor la 180 °C (356 °F) timp de zece minute.
4. Pentru umplutură, lasă frișca pe foc până dă în clocot, îndepărtează tigaia de pe foc și amestec-o în ciocolata mărunțită până când este complet dizolvată.
5. Lasă crema să se răcească în frigider timp de jumătate de oră, apoi amestecă până când devine fină.
6. După ce fursecurile s-au întărit, lipește câte două fursecuri împreună folosind umplutura. Apoi lasă fursecurile să se răcească până când crema este fermă.
7. Topește două treimi de ciocolată în bain-marie. Taie ciocolata rămasă în bucăți mici și amestecă-le în ciocolata caldă, topită, amestecând până când compoziția devine fină. Îmbibă fiecare fursec în ciocolată pentru a acoperi jumătate de fursec și lasă-le la întărit.
8. Aceste cantități sunt pentru 1 kg de aluat, aproximativ 60 de fursecuri.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

170 g	Unt
90 g	Zahăr pudră
20 g	Cacao pudră
130 g	Făină, fină
2	Ouă
1 linguriță	Bio ghimbir măcinat
1 bucăți	Baton vanilie de Bourbon întreg
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru umplutură

250 g	Ciocolată neagră de menaj
250 g	Smântână de gătit

Pentru topping

200 g	Ciocolată neagră de menaj