



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
-------	---------------------------

