



Джинджифилови сладки с шоколад

⌚ 90—120 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

170 g	Масло
90 g	Пудра захар
20 g	Какао на прах
130 g	Брашно, пресято
2 бр.	Яйца
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
Щипка	♦ Морска сол
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар

За пълнежа

250 g	Тъмен шоколад за кувертюра
250 g	Бита сметана

За декорация

200 g	Тъмен шоколад за кувертюра
-------	----------------------------

- 1 За тестото смесете маслото с пудра захар, какао на прах, ванилова захар, джинджифил и сол до получаване на пухкава смес и след това постепенно разбъркайте яйцата вътре.
- 2 Добавете брашното със „сгъващи“ движения с помощта на шпатула. Напълнете сместа в шприц и изстискайте малки кръгчета в тава, покрита с хартия за печене.
- 3 Печете десет минути във фурна на 180 °C с вентилатор.
- 4 За пълнежа оставете битата сметана да заври, отстранете съда от котлона, добавете нарязания на ситно шоколад и разбъркайте докато се разтвори напълно.
- 5 Оставете крема в хладилника за половин час, след което го разбъркайте до гладка смес.
- 6 След като изстинат сладките, ги залепете две по две с пълнежа. След това оставете настрана, докато кремът стегне.
- 7 Разтопете две трети от шоколада на водна баня. Нарезете останалия шоколад на малки парченца и смесете с топлия разтопен шоколад, като разбърквате до получаване на гладка смес. Потопете половината от всяка сладка в шоколада и оставете да се втвърди.
- 8 С тези количества се получава 1 kg тесто, което прави около 60 сладки.

