

Печенье-сэндвич с шоколадом

90—120 Мин.

Способ приготовления

1. Для теста смешайте сливочное масло с сахарной пудрой, какао-порошком, ванильным сахаром, имбирем и солью, пока масса не станет пышной, а затем постепенно вмешайте яйца.
2. Добавьте муку и с помощью кондитерского мешка и насадки выдавите смесь небольшими кружками на пергамент.
3. Выпекайте печенье в духовом шкафу при температуре 180 °C в течение десяти минут.
4. Для начинки доведите сливки до кипения, снимите их с огня и вмешивайте измельченный шоколад, перемешивая смесь, пока шоколад полностью не растворится.
5. Оставьте крем в холодильнике на полчаса, затем перемешайте его до получения однородной массы.
6. Когда печенье остынет, нанесите начинку на одно из печений и накройте его другим печеньем. Затем оставьте печенье остывать, пока крем не станет твердым.
7. Растопите две трети шоколада на водяной бане. Нарежьте оставшийся шоколад небольшими кусочками и смешайте их с теплым растопленным шоколадом, смешивая все до однородной массы. Окуните каждое печенье в шоколад наполовину и оставьте застывать.
8. Этих ингредиентов достаточно, чтобы сделать 1 кг теста, то есть примерно 60 печений.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

Тесто	
170 г	Сливочное масло
90 г	Сахарная пудра
20 г	Какао-порошок
130 г	Мука высшего сорта
2 шт.	Яйца
1 ч. л.	Имбирь молотый
1 щепотка	Соль морская
1 уп.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
Начинка	
250 г	Темный шоколад-кувертюр
250 г	Взбитые сливки
Топпинг	
200 г	Темный шоколад-кувертюр