



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. Нарезьте 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
-------	-------------------------

