Polo keksi s čokoladom

90–120 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto:

170 g	Maslaca
90 g	Šećera u prahu
20 g	Kakaa u prahu
130 g	Brašna, glatkog
2	Jaja
1 žličica	Bio Đumbir
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 pakiranje	Bourbon Vanilin Šećer

Za nadjev:

250 g	Tamne čokolade
250 g	Vrhnja za tučenje

Za glazuru:

200 g	Tamne čokolade

Priprema

1. Za tijesto pomiješajte maslac sa šećerom u prahu, kakao prahom, vanilin šećerom, đumbirom i soli tako da dobijete pahuljastu smjesu, a zatim postupno umiješajte jaja.
2. Umiješajte brašno te upotrijebite vrećicu za dresiranje s nastavkom kako biste smjesu istisnuli u obliku manjih krugova na papir za pečenje.
3. Deset minuta pecite u pećnici na 180 °C (356 °F) s ventilacijom.
4. Za nadjev prokuhajte vrhnje za šlag, skinite tavu s vatre, dodajte sjeckanu čokoladu i miješajte dok se potpuno ne otopi.
5. Ostavite kremu da se u hladnjaku hladi pola sata, a zatim miješajte dok ne postane glatka.
6. Kad se kolačići ohlade, punjenjem spojite dva kolačića u sendvič. Zatim ostavite kolačiće da se hlade dok krema ne postane čvrsta.
7. Dvije trećine čokolade otopite na pari. Preostalu čokoladu narežite na male komadiće i umiješajte u toplu rastopljenu čokoladu; miješajte dok ne postane glatka. Umočite svaki kolačić u čokoladu tako da uronite polovicu kolačića i ostavite da se čokolada stvrdne.
8. Od ove količine dobije se 1 kg tijesta, što je oko 60 kolačića.