



Összetevők 6 fő részére

◆ = Kotányi Produkte

A tésztához

170 g	Vaj
90 g	Porcukor
20 g	Kakaópor
130 g	Liszt
2	Tojás
1 tk.	◆ Gyömbér, őrölt
1 csipet	◆ Tengeri só, durva szemű
1 csomag	◆ Bourbon vaníliás cukor

A töltelékhez

250 g	Étcsokoládés bevonó
250 g	Habtejszín

A bevonathoz

200 g	Étcsokoládés bevonó
-------	---------------------

Tripla csokis aprósütemény

🕒 90–120 Perc 

Elkészítés

- 1 A tésztához a vaját keverjük habosra a porcukorral, a kakaóporral, a vaníliás cukorral, a gyömbérrel és a sóval, majd fokozatosan keverjük bele a tojásokat.
- 2 Keverjük bele a lisztet, majd egy habzsák és egy habcső segítségével adagoljunk kis köröket egy sütőpapírra.
- 3 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük tíz percig.
- 4 A töltelékhez forraljuk fel a tejszínt, vegyük le a tűzről, és keverjük bele az apróra vágott csokoládét, amíg teljesen fel nem oldódik.
- 5 Tegyük a krémet fél órára a hűtőszekrénybe hűlni, majd keverjük simára.
- 6 Miután a sütemények kihűltek, két sütifélből a töltelékkel készítsünk szendvicseket. Ezután hagyjuk az egészet hűlni, amíg a krém meg nem szilárdul.
- 7 A csokoládé kétharmadát olvasszuk fel vízgőz felett. A maradék csokoládét vágjuk apró darabokra, és keverjük a meleg olvasztott csokoládéhoz, majd keverjük simára. Mártsunk minden süteményt félig a csokoládéba, majd hagyjuk megdermedni.
- 8 Ezekből a hozzávalókból 1 kg tészta készíthető, amelyből körülbelül 60 sütemény jön ki.

