

Carlos



300 g Mehl
 200 g Butter
 100 g Staubzucker
 50 g Eier (1 Stk.)
 15 g Schokoladenpulver

200 g dunkle Couverture
 100 g Rahm (Sahne)

dunkle Couverture für den Überzug und Mandelstäbchen für die Dekoration

Zubereitung:



Mit Mehl, Butter, Staubzucker, Eier und Schokoladenpulver einen Schokoladenmürbeteig herstellen und mehrere Stunden kühl legen.



Den Teig 4 mm dick auswallen und...



...mit dem Rillholz Rillen einfügen. Dazu die 3 mm, statt die 4 mm Stäbe verwenden.



Rondellen von ca. 2,5 bis 3 cm Durchmesser ausstechen. Bei 180°C etwa 9 Minuten backen.



Mit Couverture und Rahm eine Canache herstellen: Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und in die gehackte Couverture geben.



Durchrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind.



Die Canache auf die Rondelle auftragen und eine zweite auf die Canache legen. Erstarren lassen.



Die Mandelstübchen bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.



Die Couverture temperieren, die Rondelle darin trempieren und ein Mandelstübchen aufsetzen.