



Шоко бисквитки

около 15 сладки /бисквитки



Средно



до 60 Мин.



Маслено тесто:

250 г пшеничено брашно
50 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
50 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
2 с.л. сметана (заквасена)
175 г масло

Глазура:

100 г тъмен шоколад
1/2 с.л. олио

Маслен крем:

1 пак. Оригинален пудинг шоколад Dr.Oetker
50 г захар
350 мл прясно мляко
175 г масло

1 Маслено тесто:

Пресейте брашното, бакпулвера и царевичното нишесте Густин и добавете останалите съставки. Разбъркайте сместа с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен до получаването на гладко тесто.

Върху леко набрашнена повърхност разточете тестото на кора с дебелина 3 мм и от него изрежете 30 кръгли сладки с диаметър 7,5 см. Подредете ги върху застлана с хартия за печене тава и печете в средата на предварително загрята фурна около 13 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

След изпичане извадете сладките с хартията върху метална решетка да се охладят.

2 Глазура:

Разтопете начупения шоколад с олиото на водна баня на слаб огън. Оставете да се охлади леко и глазирайте половината сладки. Оставете глазурата да се втвърди.

3 Маслен крем:

Пригответе пудинга по указанията на опаковката, но с 350 мл мляко. Готовия пудинг прехвърлете в купа и оставете да се охлади, като разбърквате от време на време. Разбийте с миксер маслото и лъжица по лъжица го добавяйте към пудинга, като разбърквате добре кремообразната смес. Напълнете крема в шприц или пош с накрайник „звезда“ с диаметър 11 мм.

Върху неглазираните сладките с помощта на шприца разнесете крема спираловидно, така че да покрият повърхността им. Поставете върху тях като капаче глазираните сладки и с шприца поставете розичка за украса.

Съвет от Опитната кухня

- Използвайте глазура шоколад Dr.Oetker