

Мини амарето шоколадови сърца

Идеалният начин да кажете на някого, че го обичате. Рецептата е предоставена с любезното съдействие на списание Essentials

2 кифлички (/сладки)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

За бисквитките:

50 г пудра захар
1 бр. яйца размер М
40 г брашно
2,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
10 г какао премиум Dr.Oetker
30 мл амарето
100 мл сметана за разбиване
1 пак. захарни сърца Dr.Oetker

За ганаша:

75 г сметана гъста, високомаслена
5 г масло
50 г млечен шоколад
50 г тъмен шоколад (72% extra dark)

- 1 Шоколадови сърца Mini Amaretto:**
Загрейте фурната до 180°C. Намаслете форма за печене (20 см). Разбийте заедно захарта и яйцето, докато станат бледи и плътни. Пресейте брашното, бакпулвера и какаото в купа, след което добавете към яйчената смес. Изсипете в подготвената форма и заравнете.
- 2** Печете 12-15 минути или до готовност. Охладете върху решетка, след което издълбайте четири 7 см сърца с помощта на нож. Поръсете всяко сърце с ½ супена лъжица амарето.
- 3** За ганаша загрейте високомаслената сметана до горещо, но без да завира. Добавете шоколада и маслото и оставете да се разтопят. Разбъркайте за кратко до гладкост и оставете да изстине.
- 4** Разбийте сметаната, докато се сгъсти, след което я използвайте, за да слепите сандвичите (всеки от по 2 сърца).
- 5** С чаена лъжичка загладете охладения ганаш върху бисквитките и поръсете със захарните сърца.