

Шоколадови монети с боровинки

Сладко съчетание от шоколад с боровинки

about 15 сладки (бисквитки)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

Пълнеж:

125 г сушени плодове (червени боровинки /стафиди)
50 г бадеми (смлени)
75 г млечен шоколад (натрошен)
1 бр. яйца
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
0,5 ч.л. канела

Тесто:

375 г пшенично брашно
150 г захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
1 бр. яйца
180 г краве масло
2 с.л. вода
2 с.л. какао Dr.Oetker

1 Пълнеж:

Нарежете на ситно боровинките и ги омесете с останалите продукти за пълнежа.

2 Тесто:

Смесете брашното с останалите продукти без какаото и разбийте с миксер първо на ниската степен за кратко, а след това на високата до получаването на гладко тесто. Разделете тестото на две и омесете едната половина с какаото. Върху набрашнена повърхност разточете двете теста по отделно на правоъгълници с размери 20 x 10 см, поставете светлата кора върху какаовата и разточете внимателно с леко притискане до получаването на правоъгълник с размери 40 x 20 см. Намажете пълнежа върху полученото двойно тесто. Разрежете правоъгълника на две, така че да се получат 2 кори с размери 40 x 10 см. Навийте всяка на руло откъм дългата страна и ги оставете в хладилник за час.

Нарежете ролата на филийки с дебелина 1 см и поставете върху застлана с хартия за печене тава. Печете около 10 мин. в средата на предварително загрята фурна на 200°C при горен и долен нагревател или на 180°C при горещ въздух. След изпичане издърпайте сладки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят. Може да съхраняват сладките в плътно затворени кутии за около 3 седмици.