


Звездни шоколадови прозорчета

Бисквитки с шоколадов пълнеж

about 10 - 115 сладки (/бисквитки)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Тесто:

250 г пшенично брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
1 пак. Крем Його банан Dr.Oetker
100 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
175 г краве масло
1 бр. яйца

Допълнително:

30 г млечен шоколад (настърган на едро)
200 г тъмен шоколад

1 Приготвяне:

Смесете брашното и бакпулвера, пресейте ги в купа, добавете останалите продукти и бъркайте с миксера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто. Отделете 2/3 от тестото и го размесете с настъргания млечен шоколад. Разточете го на тънка кора, изрежете кръгчета (с диаметър 4 cm), наредете ги върху застлана с хартия за печене тава и печете в предварително загрята фурна на 180°C при долен и горен нагревател или на 160°C на горещ въздух за около 8-10 мин.

Разточете останалото светло тесто на тънка кора върху набрашнена повърхност, изрежете същия брой и размер кръгчета, наредете ги върху застлана с хартия за печене тава и вътре в тях изрежете звездички. Отделете звездичките и последователно опечете тях и кръгчетата с отворче за 8-10 мин. при същата температура.

Оставете всички сладки да се охладят напълно. Разтопете натуралния шоколад на водна баня, поставете по чаена лъжичка върху всяко кръгче, леко размажете и слепете с кръгчета с отворче, като притиснете леко. Украсете и звездичките и оставете шоколада да се втвърди.