

Biskvi

Rootsi šokolaadi-martsipanikoogid



Mandlimakroonipõhjad:

(~100 tk Ø 5 cm)

- 1000 g Lubeca martsipani toormass
- 400 g kristallsuhkur
- 200 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pastöriseeritud kondiitri-munavalge

Segada martsipan toormass suhkruga ja munavalgega ühtlaseks makroonimassiks. Pritsida massist väikse ümartüllega 5 cm läbimõõduga kettad (~1 cm kõrged).

Küpsetada ahju üla- ja alakuumutuseda 200 °C juures ~15 minutit; konvektsioonahjus 180 °C juures ~10 minutit.

Trühvlitäidis

- 600 g tume Arriba šokolaad 63%
- 600 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

Kuumutada koort, lisada šokolaadinööbid ja sulatada. Jahutada segades toatemperatuurini.

Valmistada trühvlitäidis eelneval päeval! Jaotada trühvlitäidis koonusekujuliselt makroonipõhjadele. Seejärel kasta ülemised otsad šokolaadi sisse ja kaunistada soovi kohaselt.

Täidiseks võib kasutada ka võikreemi.