

Talleri al cioccolato fondente

circa 30 pezzi

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Cornice da pasticceria:****Pasta:**

100 g di cioccolato fondente
100 g di burro ammorbidito
165 g di zucchero
1 fialetta di Aroma burro-vaniglia Dr. Oetker
1 pizzico di sale
2 uova
65 g di farina

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Uno stampo (18 × 18 cm) e uno stampino (Ø 3 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria a fuoco lento. Montare a neve con lo sbattitore il burro con lo zucchero, l'aroma e il sale. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Incorporare velocemente la farina, mescolando a velocità media.

Stendere il composto in modo uniforme all'interno dello stampo e cuocere per ca. 20-25 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti



Dr. Oetker AG/SA

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Far riposare in frigorifero durante **la notte**, per sviluppare a pieno il gusto.

3 Decorazione:

Ricavare le sagome ca. 30 dei talleri con lo stampino. Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versare in un sac à poche oppure ritagliare un angolo della busta e decorare i talleri.

Consiglio

- Al posto dell'aroma burro-vaniglia è possibile utilizzare anche l'aroma Rum.

