

Schokotürmchen mit Trüffel­f­üllung



Zutaten

für die Böden:

50 g Zartbitter-Schokolade
75 g weiche Butter
75 g Butterschmalz
100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
275 g Mehl
1 EL Kakao
½ TL Backpulver
2 EL Milch

für die Trüffel­masse:

200 g Nussnougat
100 g Zartbitter-Schokolade
200 g Schlagsahne

für die Glasur:

200 g Zartbitter-Schokolade

ergibt 50 Stück

Zubereitung

Hakt zuerst einmal die komplette Schokolade und teilt sie in 3 Portionen (200 g, 100 g und 50 g). Hakt zudem die Nussnougatmasse in kleine Würfel.

Kocht in einem kleinen Topf die Sahne auf und zieht sie vom Herd. Rührt die Nougatwürfel sowie 100 g der gehakten Schokolade unter, bis sich alles aufgelöst hat. Stellt die Masse an einen kühlen Ort und lasst sie ca. 3 Stunden zugedeckt anziehen. Rührt ab und zu um und überprüft die Konsistenz. Die Masse sollte nicht zu hart werden.

Schmelzt 50 g der gehakten Schokolade über einem Wasserbad und lasst sie kurz abkühlen. Schlagt die Butter, das Butterschmalz, den Zucker, den Vanillezucker mit der Prise Salz ca. 3 Minuten cremig auf und rührt anschließend die flüssige Schokolade unter. Mischt das Mehl, den Kakao und das Backpulver in einer zweiten Schüssel und knetet das Gemisch abwechselnd mit den 2 Esslöffeln Milch unter die Butter-Zuckermasse. Benutzt dazu zuerst die Knethaken eures Handrührgeräts oder eurer Küchenmaschine – später eure Hände.

Heizt nun den Backofen auf 175°C Umluft vor und formt aus dem Teig 50 gleichgroße Kugeln und drückt in die Mitte eine kleine Mulde. Das geht am besten mit dem Kochlöffelstiel oder dem kleinen Finger. Legt zwei Backbleche mit Backpapier aus und belegt diese jeweils mit 25 Keksböden. Gebt beide Bleche in den Ofen und lasst die Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Anschließend lasst ihr sie auf einem Kuchengitter komplett auskühlen.

Wenn die Trüffelmasse fest geworden ist, könnt ihr sie mit eurem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und gebt auf jeden Plätzchenboden einen Klecks der Trüffelmasse. Stellt die Plätzchen im Kühlschrank noch einmal 1 Stunde kalt.

Schmelzt die restlichen 200 g Schokolade über einem Wasserbad. Achtet dabei darauf, dass die Schüssel nicht direkt im Wasser steht und erhitzt die Schokolade nicht zu sehr. Lieber ein paar Minuten länger rühren, als nachher graue Schokolade haben :) Tunkt die Plätzchen kopfüber in die Schokolade und lasst sie über Nacht trocknen.

Hebt die Plätzchen an einem kühlen Ort auf (z. B. auf dem Balkon).



<http://heissundinnig.com/2015/11/29/Schokotuermchen-mit-Trueffelfuellung>