Markizy orzechowe espresso

Wycinając ciasteczka foremki do wykrawania można spryskać olejem w aerozolu, wówczas ciasto nie będzie się do nich przyklejało.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

35 markiz

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
250 g cukru
1 jajko
1 żółtko
4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
2 łyżeczki esencji waniliowej
310 g mąki
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g orzechów laskowych, drobno zmielonych

NADZIENIE
200 ml śmietany kremówki

125 g płatków mlecznej czekolady
175 g płatków czekolady deserowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na lekką, puszystą masę, dodać jajko, żółtko, kawę rozpuszczalną i esencję waniliową. Połączyć w osobnej misce mąkę, sól i proszek do pieczenia, dodawać stopniowo do ucieranej masy. Wsypać zmielone orzechy, wymieszać.

2) Podzielić ciasto na trzy części, nadać im kształt placków. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

3) Rozwałkować 1 porcję ciasta na grubość 3 mm, na blacie oprószonym mąką. Wykroić ciasteczka. Ułożyć na blasze do pieczenia. Wykorzystać w ten sposób pozostałe porcje ciasta.

4) Piec ciasteczka 10 minut w temperaturze 190°C. Pozostawić na 2 minuty na blasze. Przełożyć na metalową kratkę, żeby ostygły.

5) Przygotować nadzienie: zagotować w rondlu śmietanę. Zdjąć z ognia, wsypać płatki mlecznej czekolady oraz 75 g płatków czekolady deserowej. Mieszać, aż się rozpuszczą. Przelać do miski. Wstawić miskę na 1 i 1/2 godziny do lodówki. Od czasu do czasu zamieszać.

6) Posklejać nadzieniem po dwa ciasteczka. Można rozpuścić resztę płatków czekolady deserowej i skropić ciasteczka. Ułożyć na pergaminie i pozostawić do zastygnięcia.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 ciasteczko zawiera: 214 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 35 mg cholesterolu, 85 mg sodu, 23 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock