

TONKA-FINANCIERS




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

TONKA-FINANCIERS

FÜR ETWA 20 STÜCK

TONKA-FINANCIERS

1 Tonkabohne
275 g Flüssige Sahne
220 g **CARAÏBE 66 %**
205 g Eiweiß
100 g Puderzucker
75 g Mehl T405
75 g Gemahlene Mandeln
8 g Backpulver
110 g Butter

Die Tonkabohne in die Sahne raspeln und erhitzen. 5 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Eine Ganache herstellen, d. h. die heiße Sahne in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade CARAÏBE gießen. Das Eiweiß mit den zuvor gesiebten trockenen Zutaten vermengen. Die warme geschmolzene Butter und schließlich die Ganache hinzufügen. Alles glätten. Vor dem Backen 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In Silikonformen geben. Ca. 15 Minuten bei 170 °C im Umluftofen backen.