

# Cookies mit knusprigem Praliné-Herz



  
**VALRHONA**  
Imaginos le meilleur du chocolat\*

# Cookies mit knusprigem Praliné-Herz

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 12 Cookies à 140 g

Schwierigkeitsgrad 🍪🍪🍪

**Am Vortag:**  
Praliné-Taler

**Am Backtag:**  
Cookie-Teig  
Backen

**Benötigte Utensilien:**  
Rührgerät  
Runde Form  
mit 5 cm Durchmesser

## PRALINÉ-TALER

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden im Gefrierschrank

300 g **Knuspriges Praliné**

25 g knuspriges Praliné gleichmäßig in einer runden Form mit 5 cm Durchmesser verteilen.  
Vollständig gefrieren lassen.

## COOKIE-TEIG

Zubereitungszeit: 15 Minuten

285 g Butter  
340 g Brauner Zucker  
55 g Eier  
6 g Fleur de Sel  
400 g Mehl T550  
200 g Schokolade **AZÉLIA 35%**  
100 g Haselnüsse  
100 g Mandeln

Die Schokolade **AZÉLIA 35%** und die Nüsse in der Küchenmaschine mit dem Rührblatt grob hacken.  
Beiseitestellen.

Die Butter schaumig schlagen und den braunen Zucker hinzugeben.

Das Ei dazugeben und verrühren, dann Fleur de Sel und Mehl unterrühren.

Zuletzt Schokolade und Nüsse dazugeben.

## ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 15 Minuten bei 170 °C

Kugeln mit einem Gewicht von je 120 g abwiegen und halbieren. Kugeln etwas flach drücken und je einen gefrorenen Praliné-Taler in der Mitte platzieren, mit dem zweiten Teil des Cookie-Teigs bedecken und die Ränder gut zusammendrücken. Die Cookies auf ein Backblech legen und in einem Backring von 10,5 cm Breite und 2 cm Höhe im Umluftofen etwa 15 Minuten bei 170 °C backen.

*Tipps vom Chef-Pâtissier*

Sie können einen Tortenring verwenden, damit die Cookies schön rund werden.