

Plätzchen mit Kakaocreme - Tegole valdostane con crema di cogue

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 25 Plätzchen

Für die Plätzchen

200 g Zucker
80 g Mandeln
60 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
80 g geröstete Mandeln
60 g warme Butter
4 Eiweiß

Für die Creme

250 g Zucker
500 ml frische Sahne
1 Teelöffel Kakaopulver
50 g dunkle Schokolade
4 Eigelb
100 ml Milch

"Tegole" bedeutet "Dachziegel". Diesen Namen haben sie ihrer Ziegelähnlichen Form zu verdanken. Geschmacklich sind sie aber leicht und kross und werden im Aostatal zu allem gegessen: zum Kaffee, zum Tee, nach dem Mittag- oder Abendessen. Am besten schmecken sie zusammen mit der köstlichen Cogue Creme. Einfach perfetto!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Plätzchen Haselnüsse und Mandeln kleinhacken (z.B. in einem Food Processor) und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Zu einem glatten Teig kneten.

- 3 -

Mit dem Löffel jeweils einen Klecks von dem Teig auf das Blech geben und zu flachen runden Plätzchen formen.

- 4 -

In dem heißen Ofen ca. 10 Minuten backen bis sie goldbraun werden und sich leicht aufrollen. Anschließend auf ein Nudelholz legen (damit sie ihre Form bekommen) und kalt werden lassen.

- 5 -

Für die Creme Schokolade zerkleinern. Eier kräftig mit der Hälfte des Zuckers verquirlen. Wenn die Masse schaumig und klar wird, Kakaopulver hinzugeben. Vorsichtig rühren und nach und nach die Milch hinzufügen. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, Sahne und Schokolade dazugeben.

- 6 -

Creme in einer Schale über einem heißen Wasserbad rühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. In einem Topf den restlichen Zucker karamellisieren. Unter die Creme heben und zu den Plätzchen servieren.