MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Spicy Shortbread

Für eine Tartebackform 11 x 35 cm

- 125 g kalte Butter in Würfeln
- 60 g Zucker
- 60 g Reismehl (Bio Laden)
- 100 g Mehl Type 550
- 3 El. dunkles Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- je knapp 1/2 Teel. fein gemahlener Ingwer, Zimt, Piment, Chili
- 1 Messerspitze gem. Kardamom

Die Tarteform (am besten eine mit losem Boden) gut einfetten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit der Hand nur so lange zwischen den Fingern zerreiben bis eine streuselige Masse entstanden ist. Diese drückt ihr fest in die Form und streicht oder rollt den

Teig schön glatt. Mit der stumpfen Seite eines Schaschlikspießes stecht ihr Löcher in die Oberfläche. Nun muss der Teig noch eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad vorheizen und das 'ausgeruhte' Shortbread ca. 35-40 Minuten backen. Noch möglichst heiß, solltet ihr es mit einem sehr scharfen Messer in Ecken oder Streifen schneiden. Dann auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

- 100 g hochwertige dunkle Kuvertüre (ich habe Callebaut verwendet)
- ggf. etwas Pul Biber zum Bestreuen

Die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und temperieren. Die Shortbreadecken in die flüssige Schokolade tauchen und ggf. mit Pul Biber bestreuen. Auf einem Rost abkühlen und fest werden lassen.

...

Es empfiehlt sich die Schokolade zu temperieren, da sie dann einen seidigen Glanz und eine schöne Textur bekommt. Hier findet ihr eine einfache Anleitung: http://www.lecker.de/backen/artikel-2706378-backen/Schokolade-temperieren-so-geht-s.html
Es geht natürlich auch mit fertiger Kuvertüre für die Microwelle. Aber der Geschmacksunterschied ist schon deutlich!