



Schokoladen Financiers - Tout chocolat

Mit ¹ markierte Links sind Werbelinks

Zutaten für 10 Financiers

Verwendete Formen: [Financiers Silikonbackform](#)^{1/} alternativ [klick](#)¹

Schokoladenteig

- 130 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 20 g dunkler Backkakao
- 2 Teel. Honig
- 135 g Eiweiß
- 30 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 70 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen. Puderzucker, gemahlene Mandeln, Kakao und Honig in eine Schüssel geben. Dann die Hälfte des (ungeschlagenen) Eiweißes hinzufügen und mit einem Schneebesen von Hand verrühren. Danach die zweite Hälfte Eiweiß ebenfalls unterrühren. Zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die geschmolzene Butter einrühren. Den Teig auf 10 Mulden der Silikonform verteilen (am saubersten gelingt dies wenn man den Teig vorher in einen Spritzbeutel füllt) und im heißen Backofen 10-13 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Die Form gründlich reinigen und anschließend die Ganache zubereiten.

Schokoladenganache

- 150 g hochwertige dunkle Kuvertüre 70% (ich habe [Callebaut](#)¹ verwendet)
- 150 ml flüssige Sahne

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kuvertüre ggf. hacken (wenn keine Callets verwendet werden) und mit der heißen Sahne übergießen. Eine Minute warten und dann mit einem Gummischaber langsam und sorgfältig verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und wiederum auf 10 Mulden der Financiers Silikonform verteilen. Kurz die Form etwas auf dem Untergrund klopfen, damit sich die Ganache schön verteilt und keine Luftblasen entstehen. Anschließend die Financiers "über Kopf" auf die Ganache auflegen. Abdecken und mindestens eine Stunde einfrieren.

Schokoladenüberzug

- 300 g dunkle Kuvertüre (70 %)
oder
- fertige Schokoladenkuvertüre zum Überziehen von Kuchen
- 50 g weiße Kuvertüre für die Deko
- [Knusperperlen](#)¹

Die Kuvertüre temperieren (ein schönes Tutorial dazu findet man hier [KLICK](#)). Alternativ den fertigen Schokoladenüberzug nach Anleitung erwärmen. Die gefrorenen Financiers aus der Form lösen, auf eine Pralinengabel oder ein ähnliches Gerät spießen und "kopfüber" bis zum Rand der Ganache in die flüssige Kuvertüre tauchen. Beim Herausheben zu Seite kippen, die Kuvertüre abfließen lassen und mit einer kurzen Bewegung mit dem Finger abstreifen. Auf einem Teller abstellen. Eventuell muss die Kuvertüre zwischendurch einmal nachgewärmt werden. - Ist die Glasur getrocknet kann die weiße Kuvertüre geschmolzen werden und in eine kleine spitze Papiertüte gefüllt werden (Anleitung hier [KLICK](#)). Ein winziges Loch in die befüllte Tüte schneiden und in schnellen Bewegungen Streifen auf die Financiers spritzen. Mit Knusperkugeln dekorieren. Die Küchlein langsam an einem kühlen Ort auftauen lassen und zimmerwarm servieren. Sie halten sich in einem gut verschlossenen Behälter problemlos einige Tage saftig frisch.