



Feine Schokoladenfinanciers

Verwendet Form: Silikonform Savarins mittel*

Zutaten für ca. 15 Financiers

Financierteig

- 120 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 2 El dunkler Kakao
- 40 g Mehl
- 4 Eiweiße
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1 El Orangenmarmelade

Ganache

- 50 ml Sahne
- 1 Msp. Abrieb einer Bio Orange
- 60 g fein gehackte dunkle Kuvertüre
- 10 g Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze bräunen und anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Danach das Mehl, den Kakao und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Mandeln hinzufügen und dann die flüssige Butter, die Marmelade und die Eiweiße (ungeschlagen!) mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen in die Mulden der Silikonform füllen und ca. 15 Minuten backen. Da die Kuchen etwas aufgehen, solltet ihr die Form nicht zu voll füllen. Zum Abkühlen auf ein Rost legen.

Für die **Ganache** wird währenddessen die Sahne mit dem Orangenabrieb aufgekocht. Die Kuvertüre auf dem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Die heiße Orangensahne durch ein Sieb zur Kuvertüre geben und gut verrühren. Danach die weiche Butter einrühren bis die Ganache glänzt.

Wenn keine Kinder mitessen, könnte ich mir auch vorstellen, dass ein Löffelchen Orangenlikör darin auch gut schmecken könnte.

Und schon kann's ans Dekorieren gehen. Füllt etwas Ganache in die kleinen Vertiefungen der Financiers ein oder, wenn ihr eine Muffinform benutzt habt, gießt einfach etwas auf die Küchlein. Ich habe die Financiers noch mit etwas essbarem Gold¹ dekoriert.

© 2013 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>