

Mokka-Herzen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
150 g Butter
250 g Mehl
150 g Puderzucker
2 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
150 g Mokka-Schokolade
1 EL Rum
100 g Mascarpone

Für den Guss

150 g Puderzucker für den Guss
1 TL Kakaopulver
4 EL Baileys
gehackte Pistazien zum Verziern

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Butter mittels Flexi-Rührelement cremig rühren. Mehl und 100 g Puderzucker darübersieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie oder Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen, auf das Backblech legen und in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 3 und 60 °C schmelzen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter, dem restlichen Puderzucker, dem Rum und der Mascarpone cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade löffelweise dazugeben und mit dem Flexi-Rührelement gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.

Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Creme geben und ein weiteres Plätzchen daraufsetzen. Den Puderzucker für die Glasur mit dem Kakao und dem Baileys gut vermischen und die Plätzchen mit dem Guss überziehen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.