



„BACI DI DAMA AL CIOCCOLATO“ ODER „ROCHER-BÄLLCHEN“

Zutaten:

200 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
150 g Puderzucker
200 g Mehl
30 g Kakaopulver (ungesüßt)
1 TL Backpulver
200 g Butter

Ganache/Füllung:

150 g klein gehackte Zartbitterschokolade
15 g Butter
100 ml Sahne
evtl. 1 TL Espressopulver

Zubereitung:

- 1) Gebt die Haselnüsse und den Puderzucker in einen Universalzerkleinerer und mahlt sie nochmal so fein es geht (wie bei der Herstellung von Macarons).
- 2) Gebt das Mehl, Backpulver und Kakao in die Schüssel mit der Puderzucker-Haselnussmischung und verrührt die Zutaten gut miteinander.
- 3) Dann fügt ihr die zimmerwarme Butter stückchenweise hinzu und knetet bis ein kompakter Teig entsteht. Das dauert etwas aber es geht – knetet einfach brav.
- 4) Den fertigen Teig wickelt ihr in Frischhaltefolie und gebt ihn für 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Danach heizt ihr den Backofen auf 150°C O/U Hitze vor und bereitet die Ganache zu.
- 5) Dafür gebt ihr die Schokoladestückchen und die Butter in eine Schüssel.
- 6) Erhitzt die Sahne (zusammen mit dem Espressopulver falls ihr es verwendet) in einem Topf. Dabei sollte sie nicht kochen, sondern einfach nur heiß werden. Gebt sie über die Schokolade und Butter.
- 7) Lasst die Mischung kurz stehen und rührt dann so lange, bis sich eine homogene, cremige Masse gebildet hat. Diese lasst ihr bei Zimmertemp. erkalten. Das dauert je nach Zimmertemp. 1-3 Stunden.
- 8) Bereitet 2 Backbleche vor und belegt diese mit Backpapier. Wenn der Teig für die Bällchen etwas fester geworden ist, nehmt einen Teil davon aus dem Kühlschrank, den Rest gebt ihr zurück. Je kühler der Teig und die Bällchen, umso schöner wird später die Form und sie gehen beim Backen nicht auseinander bzw. bekommen keine Risse.
- 9) Stecht am besten mithilfe eines Kugelausstechers immer die gleiche Menge an Teig ab. Bei mir ist das ein glatt gestrichener Kugelausstecher pro Bällchen. Aus dem Teig formt ihr kleine Bällchen und gebt diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Wenn ihr mit diesem Teig fertig seid, ist der restliche aus dem Kühlschrank an der Reihe. 10) Backt die Bällchen bei 150°C O/U Hitze etwa 20 min. Danach haben sie die Form von Halbkugeln angenommen, sind noch sehr weich und müssen gut auskühlen. Nehmt sie also erst vom Blech wenn sie nicht mehr warm sind.
- 11) Sobald dies der Fall ist, gebt ihr die Ganache in einen Spritzbeutel, befüllt die Halbkugeln und klebt sie zusammen. Gebt sie am besten über Nacht in den Kühlschrank.

Tipp: Bitte verwendet unbedingt geröstete Haselnüsse, da nur diese den Bällchen den Rocher-ähnlichen Geschmack verleihen. Sie duften dadurch einfach herrlich.





„POLJUPCI DAME“ ILI ROCHER LOPTICE

Sastojci:

200 g mljevenih, prženih lješnjaka
150 g šećera u prahu
200 g brašna
30 g kakaa (nezaslađenog)
1 kašičica praška za pecivo
200 g margarina

Ganache/čokoladna krema:

150 g sitno sjeckane tamne čokolade
15 g maslaca/margarina
100 ml slatkog vrhnja (ne biljno!)
evtl. 1 kašičica instant-kafe

Priprema:

- 1) Lješnjake i šećer u prahu skupa sipajte u multipraktik i u dvije ture ih dobro sameljite. Postupak je sličan pripremi macaronsa.
- 2) Pomiješajte brašno sa kakaom i praškom za pecivo pa ih dodajte u smjesu od lješnjaka i šećera u prahu.
- 3) Zatim dodajte na komade izrezan i na sobnoj temperaturi omekšan margarin pa zamijesite kompaktno tijesto koje potom umotate u prozirnu foliju i stavite na sat dva vremena na hladjenje.
- 4) U međuvremenu zagrijte rernu na 150°C stepeni gornji/donji grijači i pripremite ganache kremu. Nasjeckanu čokoladu skupa sa maslacem stavite u jednu posudu.
- 5) U jednoj šerpici zagrijte slatko vrhnje (skupa sa kafom, ukoliko je koristite). Vrhnje ne treba da kuha nego samo da se dobro zagrije. Zatim ga prelijte preko čokolade i maslaca i ostavite jedno 5 min da odstoji.
- 6) Potom sastojke dobro sjedinite i ostavite smjesu na sobnoj temperaturi da očvrsne. To traje i do tri sata i krajnja konzistencija bi trebala da podsjeća na nutellu.
- 7) Kad se tijesto ohladilo, izvadite jedan dio iz frižidera a ostali vratite unutra kako se tijesto nebi previše zagrijalo. Najbolje je da pomoću spravice za vađenje loptica uzimate uvijek istu količinu tijesta, kod mene je to jedna vrhom puna spravica.
- 8) Formirajte male loptice i redajte ih na pleh obložen pek papirom, tako što ćete između njih ostaviti barem jedan prst razmaka. Kad ste završili ovim komadom tijesta, izvadite drugi i nastavite formiranjem kuglica. Jako je bitno da su tijesto tj. loptice prije pečenja što hladnije kako bi prilikom pečenja zadržale formu. U suprotnom se zna desiti da na površini popucaju ili izgube oblik.
- 9) Pecite ih na 150°C stepeni oko 20 min. Loptice će se u tom vremenu pretvoriti u polukugle. Dok su vrelе jako su mekane i osjetljive, zato ih obavezno ostavite da se potpuno ohlade pa ih tek onda skidajte sa pek papira.
- 10) Kad se ganache krema zgusnula, stavite je u špric kesicu i njome punite i lijepite polovice. Baci di dama ostavite najbolje preko noći u frižideru.

Savjet: Obavezno koristite pržene lješnjake, jer samo oni ovim lopticama daju klasični miris i ukus koji podsjeća na rocher loptice.

