

Neros (mit weißer Schoko-Champagner-Füllung)

Für ca. 50 Stück

Zutaten

Teig:

125 g Butter
70 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Mehl
1 EL Kakaopulver

Füllung:

120 g Butter
250 g weiße Kuvertüre
150 g Sekt/Champagner

Außerdem:

Puderzucker
Kuvertüre

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit ca. 10 Minuten (180°C)

1. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen und untermischen. Mehl und Kakaopulver mischen und unter die Masse heben
2. Auf ein gebuttertes und bemehltes Blech mit einem Spritzbeutel in ausreichendem Abstand kleine Halbkugeln (\varnothing 1 cm)spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen, anschließend auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Butter schaumig schlagen. Langsam die geschmolzene weiße Kuvertüre dazu gießen und untermischen. Beide Zutaten sollten in etwa die gleiche Temperatur haben.
4. Den Champagner leicht erwärmen, ebenfalls dazugeben und unterrühren. Die flüssige Füllung für 5 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.
5. Mit einem Spritzbeutel die Füllung auf die eine Hälfte der umgedrehten Halbkugeln spritzen, mit der anderen Hälfte der Halbkugeln zusammensetzen. Abschließend entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre Fäden aufspritzen.
6. Die Neros in eine Gebäckdose schichten, jede Schicht mit Pergamentpapier abdecken.