magimix

SANDWICHKOEKJE

met chocolade en hazelnoten

Voorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 8 personen

- VOOR DE CHOCOLADE-HAZELNOOTGANACHE - 100 g melkchocolade - 100 ml kookroom - 40 g hazelnootpoeder - VOOR DE KOEKJES - 200 g bloem - 140 g zachte lichtgezouten boter - 100 g poedersuiker - 1 ei - 30 g amandelpoeder

---

VOOR DE GANACHE

1. Doe de chocolade en de kookroom in de rvs kom en start het programma EXPERT gedurende 5 minuten op snelheid 3 en op 60 °C.

2. Roer het mengsel van de kookroom en chocolade indien nodig.

3. Laat hetzelfde programma 30 seconden draaien tot de ganache glad en homogeen is.

4. Voeg het hazelnootpoeder toe en laat het programma nogmaals 30 seconden draaien. Doe het mengsel in een kom en dek af met folie direct op het mengsel.

5. Koel bewaren gedurende 2 uur.

6. Voeg 500 ml water en een beetje wasmiddel toe en start het programma SPOELEN

VOOR DE KOEKJES

1. Doe alle ingrediënten in de rvs kom en start het programma DEEG/TAART.

2. Laat het programma draaien tot er een mooi, homogeen deeg is ontstaan, wikkel het deeg in vershoudfolie en bewaar koel gedurende 1 uur.

3. Verwarm de oven voor op 180 °C.

4. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestrooid werkblad. Gebruik een kopje (of uitsteekvorm) om deegrondjes te maken. Plaats de deegrondjes op bakpapier.

5. Zet 10 tot 12 minuten in de oven. Laat afkoelen.

6. Breng met een spuitzak of theelepel een bolletje ganache aan op een van de koekjes. Plaats er een ander koekje op om kleine sandwichkoekjes te maken.

Cook Expert ■