

Gateaux de Voyage: Erdnuss Financier

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2022

Erdnuss Financier

Mandelgrieß	125 g	
Erdnüsse, gesalzen	65 g	
Mehl	120 g	
Staubzucker	350 g	
Salz		mischen
Eiweiß	325 g	
Erdnussmark	20 g	einrühren
Butter	175 g	zu Nussbutter kochen, abkühlen, einrühren
		Backen: 180°C ca. 15min

Erdnusskrokant

Erdnüsse, gesalzen	150 g	
Zucker	100 g	karamellisieren

Überzug

Dulce 35 % (Valrhona)

