

Bacio di Dama

Diese kleinen Köstlichkeiten habe ich im Piemont kennengelernt. Zwei winzig kleine Mürbeteigkugeln wie durch einen Kuss mit Schokolade miteinander verbunden. Im Norden des Piemonts sind ganze Haine mit Haselnussstauden bepflanzt, sie zählen unbestritten zu den geschmacklich köstlichsten Haselnüsse.

Zutaten

140 g Haselnüsse geröstet und gehäutet
140 g Weissmehl
100 g Butter, zimmerwarm
100 g Zucker
1 Prise Salz
60 g dunkle Schokolade (60% Cacao)



Die Haselnüsse im Häcklser sehr fein Hacken und in eine Schüssel geben.

Das Mehl dazugeben, die Butter in Stücke schneiden, Zucker und Salz begeben. Von Hand zu einem kompakten Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Den Teig in 3 gleichgrosse Stücke schneiden und vorsichtig zu einer Rolle formen. Die Rolle sollte keine Risse bekommen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen, bis der Teig fest ist.

Den Backofen auf 160°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backtrennpapier belegen.

Eine Rolle nach der anderen verarbeiten, die anderen im Kühlschrank lassen. 5 g grosse Stücke schneiden, zu kleinen Kugeln formen und auf das Backblech legen.

Die Kugeln in der Mitte des Ofens für 12 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

In einer Schüssel die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Einen Klecks Schokolade auf die untere Fläche einer Kugel geben und eine zweite Kugel darauf drücken. Die Bacio di Dama seitwärts auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Bacio di Dama sind in einer luftdichten Dose bei Raumtemperatur bis eine Woche haltbar.

Weintipp: Dazu passt ein angenehm süsser Weisswein, ein Moscato d'Asti aus dem Piemont oder ein Vin Santo aus dem Chianti, auch ein Vin doux naturel aus Südfrankreich.

Aus unserem Sortiment:

Moscato d'Asti, Fratelli Bera, Piemont

Vin Santo, Castelli di Querceto, Toscana

Château Pezilla, Muscat de Rivesaltes, Südfrankreich