



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 500 g sütihez

200 g	Tojássárgája (kb. 10 tojásból)
140 g	Porcukor
160 g	Búzaliszt
10 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
100 g	Sárgabarack lekvár
100 g	Csokoládémáz

Babapiskóta

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A tojássárgákat a porcukorral és a vaníliás cukorral verjük habosra.
- 2 Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük simára.
- 3 Töltsük a tésztát egy habcsővel ellátott habzsákba, és nyomjunk 2 cm hosszúságú csíkokat egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- 4 Süssük a süteményeket 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen 7-8 percig.
- 5 Kenjük meg a babapiskóták felét baracklekvárral, és ragasszuk őket össze a bevonat nélküli felekkel.
- 6 Mártuk a süteményeket csokoládémázba, és hagyjuk egy rácson megdermedni.

