



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A süteményhez

200 g	Tojássárgája (kb. 10 tojásból)
140 g	Porcukor
160 g	Búzaliszt
10 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
150 g	Fehér bevonócsokoládé
20 g	Kókuszszír
1 tk.	♦ Orangina fűszeres ízesítő
100 g	Ribizlilekvár

Babapiskóta ünnepi kiadásban

⌚ 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 sütemények felét ribizlilekvárral, és ragasszuk őket össze a bevonat nélküli felekkel. Ezután készítsük el a mázat.
- 6 A fehér bevonócsokoládét vágjuk apróra, és egy fémtálban vízfürdő felett olvasszuk meg.
- 7 Egy másik gyorsforralóban olvasszuk fel a kókuszszírt, és oldjuk fel benne a Kotányi Orangina ízesítőt.
- 8 Az olvasztott bevonó csokoládét alaposan keverjük el a fűszerkeverékkel, mártsuk bele a süteményeket, majd egy rácson hagyjuk őket megdermedni.

