

Medeni poljupci

15—30 Min

Priprema

1. Istucite bjelanjke s šećerom i soli dok ne dobijete čvrsti snijeg.
2. Pažljivo umiješajte sjeckane bademe, medenjake i Kotányi mješavinu začina za medenjake.
3. Vrećicu za dresiranje napunite mješavinom i pomoću nastavka istisnite krugove na lim za pečenje obložen papirom. Na sredinu svakog kruga stavite cijeli lješnjak.
4. Pecite u pećnici na 140 °C približno 15 minuta.
5. Polovicu svakog medenog poljupca umočite u čokoladnu glazuru i ostavite da se osuši na rešetki.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za oko 650 g kolačića

90 g	Bjelanjka (oko 3 kom)
150 g	Šećera, kristal
100 g	Badema, sjeckanih
200 g	Medenjaka, mljevenih
5 g	Medenjaci mješavina začina
1 prstohvat	Kuhinjska sol
200 g	Lješnjaka, cijelih
200 g	Čokoladna glazura