



Brizgani piškoti

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Za testo zmešajte maslo, sladkor v prahu, semena iz vanilijevega stroka in limonino lupinico, dokler masa ne postane puhasta, nato postopoma primešajte jajce.
- 2 V maso dodajte presejano moko.
- 3 Z vrečko za dresiranje in zvezdastim nastavkom iztisnite piškote v obliki polmeseca na pekač obložen s papirjem za peko ter jih pecite 10 minut na 180°C z nastavitvijo ventilatorja, dokler ne postanejo zlatorjavi.
- 4 Pustite, da se piškoti ohladijo, nato zlepite po dva polmeseca z mareličnim želejem.
- 5 Na koncu stopite 2/3 čokolade, preostalo 1/3 pa razdrobite na majhne koščke in vmešajte v stopljeno zmes. Mešajte, dokler vse grudice ne izginejo. Konce piškotov potopite v čokolado in pustite, da se strdi na pekaču.

NAMIG: Testo bo zadostovalo za približno 60 piškotov.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo

250 g	Masla
100 g	Sladkorja v prahu
350 g	Gladke moke
1	Jajce
1 strok	♦ Bourbon vanilija cela
10 g	♦ Limonina lupinica narezana
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za nadev

100 g	Mareličnega želeja
-------	--------------------

Za preliv

200 g	Temne čokolade za kuhanje
-------	---------------------------

