



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo

170 g	Masla
100 g	Sladkorja v prahu
2	Rumenjaka
2	Beljaka
40 g	Fino mletega sladkorja
170 g	Rozin
50 g	Kandiranih koščkov pomarančne lupinice
50 g	Kandiranih koščkov limonine lupinice
70 g	Kandiranih češenj
200 g	Gladke moka
1 vrečka	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
10 g	♦ Limonina lupinica narezana
	♦ Morska sol jodirana

Za preliv

120 g	Temne čokolade za kuhanje
-------	---------------------------

Za pripravo pekača

Stopljeno maslo
Gladka moka

Čajni trikotniki

⌚ 60—70 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Dva podolgovata pekača namažite s stopljenim maslom in potresite z moko.
- 2 Rozine, kandirano pomarančno lupinico, kandirano limonino lupinico ter kandirane češnje nasekljajte na majhne koščke in nato zmešajte s presejano moko.
- 3 Zmešajte maslo, sladkor v prahu, bourbon vaniljev sladkor in limonino lupinico. Med mešanjem postopoma dodajajte rumenjaki.
- 4 Beljake stepite s sladkorjem v prahu in soljo.
- 5 Zmešajte meso s sadjem ter maso z maslom, nato pa dodajte še stepen beljak.
- 6 Z mešanico napolnite pekača do 3/4 in poravnajte vrh.
- 7 Pecite približno 45 minut pri 170 °C, nato tople biskvite odstranite iz pekača, dajte ga rešetke ter pustite da se ohladi.
- 8 Na koncu stopite 2/3 čokolade, preostalo 1/3 pa razdrobite na majhne koščke in vmešajte v stopljeno čokolado. Mešajte, dokler vse grudice ne izginejo.
- 9 Čokolado namažite na vse strani biskvita in ga narežite na rezine, široke približno 1,5 cm.

NAMIG: 1 kg testa zadošča za približno 60 rezin.

