



Čokoladne orehove tačke

⌚ 60–90 Min

Priprava

- 1 Stopite maslo in ga odstavite. V večji posodi stepite jajci, vaniljev sladkor in ščepec soli. Stepajte pri srednji hitrosti približno 7 minut, da postane zmes gosta in rahla. Dodajte vaniljevo pasto in na kratko premešajte.
- 2 V ločeni posodi zmešajte moko, kakav in pecilni prašek ter presejte. Polovico suhih sestavin nežno vmešajte v jajčno zmes s spatulo, nato dodajte še preostanek suhih sestavin in mlete orehe.
- 3 Četrtno mase zmešajte z raztopljenim maslom in nato to zmes nežno vmešajte nazaj v preostalo maso, da postane gladka in sijoča.
- 4 Testo postavite v hladilnik za 30–60 minut. Pečico segrejte na 175 °C. Modelčke v obliki tačk dobro premažite z maslom. Zmes prestavite v dresirno vrečko in napolnite modelčke. Če ostane kaj mase, jo shranite v hladilniku do naslednje peke.
- 5 Pecite 10–12 minut. Nato jih pustite nekaj minut v modelčku, da se rahlo ohladijo, nato jih prenesite na rešetko in ohladite do konca.
- 6 Zgornji del tačk pomočite v stopljeno čokolado in potresite s sesekljanimi orehi. Pustite, da se čokolada strdi. Piškoti so najboljši sveže pripravljene, saj hitro postanejo suhi.

Sestavine 11 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

110 g	Masla
2	Jajci
100 g	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Sol himalajska
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta
100 g	Večnamenske moko
5 g	Kakava v prahu
0.5 čajne žličke	♦ Vinski kamen, pecilni prašek
15 g	Mletih orehov

Za okras:

100 g	Stopljene čokolade
	Sesekljeni orehi

