



# Котешки езичета с шоколадова глазура

⌚ 30–45 Минути 

## Подготовка

- 1 Разбийте жълтъците с пудрата и ваниловата захар на пяна.
- 2 Добавете пшеничното брашно и смесете до получаването на гладко тесто.
- 3 Напълнете тестото в сладкарски пош с кръгъл накрайник и шприцовайте сладки с дължина 2 см върху покрита с хартия за печене тава.
- 4 Изпечете сладките на 180°C с вентилатор за 7 – 8 минути.
- 5 Намажете половината от сладките със сладко от кайсии и ги сдвоете с непокрытите сладки.
- 6 Потопете сдвоените сладки в шоколадова глазура и ги оставете върху поднос да стегнат.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За около 500 г сладки

200 g	Жълтък (около 10 бр.)
140 g	Пудра захар
160 g	Пшенично брашно
10 g	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Морска сол
100 g	Сладко от кайсии
100 g	Шоколадова глазура

