Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za pribl. 650 g piškotov

90 g	Beljakov (pribl. 3)
150 g	Sladkorja
100 g	Nasekljanih mandljev
200 g	Zmletih medenjakov
5 g	Medenjaki, začimbna mešanica
1 ščepec	Jedilna sol
200 g	Celih lešnikov
200 g	Čokoladnega preliva

Ingverjevi poljubčki

15—30 Min

Priprava

1. Beljake stepite s sladkorjem in soljo v trd sneg.
2. Previdno vmešajte sesekljane mandlje, drobtine iz medenjakov in začimbno mešanico za medenjake Kotányi.
3. Dresirno vrečko s perforiranim nastavkom napolnite z zmesjo in na pekač, obložen s papirjem za peko, nabrizgajte kroge. V sredino vsakega kroga dajte cel lešnik.
4. Pecite pribl. 15 minut v predhodno segreti pečici na 140 °C.
5. Polovico ingverjevega poljubčka pomočite v čokoladni obliv in položite na rešetko, da se obliv strdi.