



Kolački z makom in jogurtovimi vrhovi

🕒 60–90 Min   

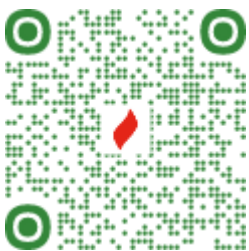
Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Makova masa:

120 g	Masla
45 g	Sladkorja v prahu
4	Jajčni rumenjaki
4	Jajčni beljaki
100 g	Belega kristalnega sladkorja
150 g	Mletega modrega maka
100 g	Mletih lešnikov
1 vrečka	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Lupina 1 limone



- 1 Priprava makove mase: V kuhinjskem strojčku maslo, sladkor v prahu in limonino lupino obdelajte v penasto zmes. Postopoma vmešajte jajčne rumenjake.
- 2 Jajčne beljake in bel kristalni sladkor stepite v trd sneg. Mak zmešajte z mletimi lešniki. Zmes z jajčnimi rumenjaki združite s snegom in premešajte, nato pa vmešajte še mešanico maka in lešnikov.
- 3 Pečico segrejte na 160 °C. Modele za kolačke do treh četrtin napolnite s testom. Nato jih položite v pečico ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 25 minut na 160 °C.
- 4 Priprava limonine marmelade: Limone dobro operite, narežite na koščke in odstranite pečke. Zmešajte jih s sredico vanilijevega stroka in želirnim sladkorjem. Postavite v hladilnik in pustite počivati čez noč.
- 5 Naslednji dan s paličnim mešalnikom zmešajte vse sestavine in zmes med nenehnim mešanjem zavrite. Pustite, da marmelada počasi vre 3–4 minute, nato jo dajte na stran, da se ohladi.
- 6 Priprava jogurtove kreme za vrhove: V kuhinjskem strojčku jajčni beljak in presejan sladkor v prahu stepite v trd sneg. Vmešajte jogurtov prašek in limonino lupino.
- 7 Nato z marmelado napolnite dresirno vrečko, nastavek za brizganje vstavite v kolačke in jih napolnite z nekaj marmelade, kot bi to storili pri krofih.
- 8 Tudi kremo za vrhove prelijte v dresirno vrečko in z njo po vrhu okrasite kolačke. Če želite, lahko vrhove previdno zapečete s kuhinjskim gorilnikom, da rahlo porjavijo.
- 9 Gotove kolačke okrasite z naribano limonino lupino in uživajte.