



Рецепта за бисквити с пълнеж от конфитюр и златна глазура

⌚ 30—45 Минути 

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За бисквитките

200 g	Яйчен жълтък (около 10 бр.)
140 g	Пудра захар
160 g	Пшенично брашно
10 g	♦ Бурбонска Ванилова захар
1 щипка	♦ Морска сол

За глазурата

150 g	Бял кувертюр
20 g	Кокосово масло
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
100 g	Желе от червен касис

- 1 Разбийте жълтъците на пяна с пудрата захар и ваниловата захар.
- 2 Изсипете пшеничното брашно и разбъркайте, докато се образува гладко тесто.
- 3 Напълнете тестото в сладкарски шприц с перфориран отвор и направете бисквитки с дължина 2 см върху хартия за печене.
- 4 Печете бисквитките на 180 °C с настройката за вентилатор за 7 – 8 минути.
- 5 Намажете половината от бисквитките със сладко от червен касис и ги залепете заедно с бисквитките без покритие. След това пригответе глазурата.
- 6 Нарежете на ситно белия кувертюр и го разтопете в метална купа на водна баня с гореща вода.
- 7 Разтопете кокосовото масло във втора малка тенджерка и добавете куркума Kotányi.
- 8 Разбъркайте добре разтопения кувертюр и кокосовото масло с куркума и потопете залепените бисквитки в глазурата. Оставете ги да стегнат върху решетка.

