



Linški piškoti s poprovo pomarančno marmelado

🕒 60–90 Min 🍪 🍪 🍪

Priprava

Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

Za krhko testo

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 300 g | Pšenične moke |
| 200 g | Masla |
| 95 g | Sladkorja v prahu |
| 1 | Jajce |
| 5 g | ◆ Bourbon vanilijev sladkor v prahu |

Za marmelado

| | |
|----------|----------------------------|
| 100 g | Pomarančne marmelade |
| 6 žlic | Pomarančnega soka |
| 1 žlica | Naribane pomarančne lupine |
| 2 žlički | ◆ Poper črni mleti |

- 1 Priprava krhkega testa: Navaden sladkor v prahu, maslo, moko, jajce, vanilijev sladkor v prahu in pomarančno lupino obdelajte v gladko testo. Pokrijte s plastično folijo, postavite v hladilnik in pustite počivati eno uro.
- 2 Pečico segrejte na 180 °C.
- 3 Testo razvaljajte na debelino 3 milimetrov. Iz testa z modelčki izrežite piškote z luknjami in piškote brez lukenj. Slednji bodo gotovi slaščici služili kot spodnji del.
- 4 Priprava marmelade: V kozici združite pomarančno marmelado, pomarančni sok in naribano pomarančno lupino. Pustite, da počasi vre 5 minut, in po okusu začinite z mletim poprom.
- 5 Piškote pecite 10 minut, dokler niso zlato rjavi, nato pa pustite, da se ohladijo. Piškote z luknjami potresite s sladkorjem v prahu.
- 6 Piškote pecite 10 minut, dokler niso zlato rjavi, nato pa pustite, da se ohladijo. Piškote z luknjami potresite s sladkorjem v prahu.
- 7 Po piškotih brez lukenj namažite marmelado, nato pa na njih pritisnite piškote z luknjami. Piškote hranite v nepredušni posodi.

