



Дребни сладки „Дъгички“ с шоколадова глазура

⌚ 40–50 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

250 g	Масло
100 g	Пудра захар
350 g	Пшенично брашно, пресято
1	Яйце
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
10 g	♦ Лимонови корички, нарязани
Щипка	♦ Морска сол

За пълнежа

100 g	Конфитюр от кайсии
-------	--------------------

За декорация

200 g	Тъмен шоколад за кувертюра
-------	----------------------------

- 1 За тестото разбийте маслото (охладено до стайна температура) и пудрата захар, вътрешността на ваниловата шушулка и лимоновите корички до получаване на пухкава смес, след което добавете постепенно яйцето.
- 2 Добавете пресятото брашно в маслената смес.
- 3 След това шприцвайте полумесеци от тестото върху хартията за печене със сладкарски пош и изпечете за 10 минути на 180 °C с вентилатор до златисто-кафяво.
- 4 Оставете сладките да се охлаждат, след което ги слепете две по две с помощта на конфитюр от кайсии.
- 5 Накрая, разтопете 2/3 от шоколада, след което начупете останалата 1/3 на малки парченца и добавете в разтопената смес. Разбийте шоколада, докато всички бучки изчезнат. Потопете краищата на сладките в шоколада и ги оставете върху хартия за печене да стегнат.

СЪВЕТ: От тестото ще се получат около 60 сладки.

