



# Rozmarínovo-čokoládové sušienky

🕒 30–40 Min   

## Príprava

### Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Špaldová múka
200 g	Trstinový cukor
50 g	Kakaový prášok
150 g	Kokosový olej
2 ks	Banány
3 PL	Kúsky tmavej čokolády
1 pohár	Brusnicové želé
0.25 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 ČL	♦ Vanilkový cukor Bourbon
1 ČL	Prášok na pečenie
0.5 ČL	♦ Rozmarín sušený mletý

- 1 Preosejte špaldovú múku do misy a zmiešajte ju s trstinovým cukrom a kakaovým práškom. Pridajte sódu bikarbónu a soľ a znova premiešajte.
- 2 Pridajte banán do kokosového oleja a vanilkového cukru Bourbon a tyčovým mixérom rozmixujte na kašu. Banánové pyré pridajte k suchým ingredienciám a túto zmes ručne vymiešajte na pevné cesto. Odložte na stranu.
- 3 V malom hrnci priveďte brusnicové želé a nasekaný rozmarín do varu a nechajte 15 minút lúhovať.
- 4 Medzitým do cesta zapracujte kúsky čokolády, potom pomocou polievkovej lyžice cesto rozdeľujte na porcie a vytvarujte z neho pevné guľky.
- 5 Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F).
- 6 Guľky cesta rozotlačte na plech s papierom na pečenie a v strede urobte jamku.
- 7 Naplňte jamku brusnicovo-rozmarínovým želé a sušienky pečte 15 minút pri teplote 180 °C (356 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry. Nechajte 5 minút vychladnúť a odpočívať na plechu a potom podávajte.

