Čokoladni piškoti z rožmarinom

30—40 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Pirine moke
200 g	Trsnega sladkorja
50 g	Kakava v prahu
150 g	Kokosovega olja
2	Banani
3 žlice	Koščkov temne čokolade
1 kozarec	Brusnične marmelade
0.25 žličke	Morska sol jodirana
1 žlička	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 žlička	
0.5 žličke	

Priprava

1. Pirino moko presejte v skledo, dodajte trsni sladkor in kakav v prahu ter vse skupaj zmešajte. Dodajte pecilni prašek in sol ter ponovno premešajte.
2. Banani, kokosovo olje in burbonski vanilijev sladkor s paličnim mešalnikom obdelajte v kašo. Bananino kašo dodajte suhim sestavinam, nato pa z rokami gnetite zmes, da dobite čvrsto testo. Postavite na stran.
3. V majhni kozici zavrite brusnično marmelado in mlet rožmarin ter pustite 15 minut, da se okusi premešajo.
4. Medtem koščke čokolade vgnetite v testo, nato pa slednjega z žlico razdelite na porcije, ki jih oblikujte v čvrste kroglice.
5. Pečico segrejte na 180 °C.
6. Kroglice iz testa pritisnite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jim na sredini naredite jamico.
7. Jamice napolnite z brusnično marmelado z rožmarinom. Piškote dajte v pečico ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 15 minut na 180 °C. Ko jih vzamete iz pečice, jih pustite še 5 minut na pekaču, da počivajo in se ohladijo. Postrezite in uživajte.