

# Piernikowe pocałunki

15—30 Min

## Przygotowanie

1. Ubij białka z cukrem i solą do uzyskania sztywnej piany.
2. Ostrożnie dodaj posiekane migdały, okruchy piernika i mieszankę przypraw do piernika od Kotányi.
3. Wypełnij rękaw cukierniczy mieszanką i za pomocą perforowanej dyszy wyciskaj kółka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Umieść orzech laskowy pośrodku każdego kółka.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 140 °C przez ok. 15 minut.
5. Zanurz każdego całuska do połowy w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ok. 650 g ciasteczek

| | |
|---|---|
| 90 g | Białka (ok. 3 sztuk) |
| 150 g | Cukier, biały |
| 100 g | Posiekane migdały |
| 200 g | Piernik, pokruszony |
| 5 g | Przyprawa korzenna do Piernika |
| 1 szczypta | Sól Salvita |
| 200 g | Orzechy laskowe, całe |
| 200 g | Polewa czekoladowa |