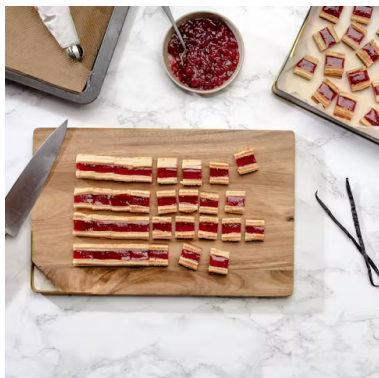




Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo

200 g	Gladke moke
150 g	Masla
70 g	Sladkorja v prahu
1	Rumenjak
2 g	♦ Morska sol jodirana
10 g	♦ Medenjaki, začimbna mešanica

Za nadev

150 g	Marcipana
20 g	Sladkorja v prahu
20 g	Masla
1	Beljak
5 g	♦ Jabolčni zavitek, začimbna mešanica

Za nadev

400 g	Želeja iz rdečega ribeza
-------	--------------------------

Piškoti iz krhkega testa

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Za testo vse sestavine zgnetite v gladko maso ter pustite počivati v hladilniku 1 uro.
- 2 Nato testo na hitro pregnetite in razvaljajte v tanko plast. Narežite na trakove, široke 3 cm in jih položite na pekač prekrit s papirjem za peko.
- 3 Pecite približno 10 minut pri 180°C z nastavitvijo ventilatorja do zlatorjave barve, nato pustite, da se ohladi.
- 4 Za nadev stopite maslo. Marcipan zmešajte s sladkorjem v prahu, začimbno mešanico za jabolčni zavitek, stopljenim maslom in beljakom v gladko maso.
- 5 Nato nadev z dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom nanesite na testo, Nadev nanesite zgoraj in spodaj, tako, da na sredine trakov testa ostane vdolbina preliv.
- 6 Pustite, da se eno uro suši pri sobni temperaturi, nato pa pecite približno 4 minute pri 220 °C z nastavitvijo ventilatorja do zlatorjave barve.
- 7 Zmešajte žele iz rdečega ribeza, dokler ne postane gladek in ga z dresirno vrečko nanesite med marcipanov nadev.
- 8 Na koncu trakove narežite na koščke, dolge 3 cm.

NAMIG: 1 kg testa zadošča za približno 60 piškotov.

