



## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pribl. 500 g piškotov

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 200 g    | Rumenjakov (pribl. 10)                 |
| 140 g    | Sladkorja v prahu                      |
| 160 g    | Pšenične moke                          |
| 10 g     | ♦ Bourbon vanilijev<br>sladkor v prahu |
| 1 ščepec | ♦ Morska sol jodirana                  |
| 100 g    | Marelične marmelade                    |
| 100 g    | Čokoladnega preliva                    |

# Piškoti z marelično marmelado

⌚ 30—45 Min    ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Rumenjake, sladkor v prahu in vanilijev sladkor stepite v penasto zmes.
- 2 Vmešajte pšenično moko in mešajte, da testo postane gladko.
- 3 Dresirno vrečko s perforiranim nastavkom napolnite s testom in na pekač, obložen s papirjem za peko, nabrizgajte 2 cm dolge piškote.
- 4 Piškote pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju 7–8 minut na 180 °C.
- 5 En piškot premažite z marelično marmelado in ga zlepite z nenamazanim piškotom.
- 6 Sestavljene piškote pomočite v čokoladni oblivi in jih položite na rešetko, da se oblivi strdi.

