



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 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.

