



Piškoti z okusom korenčkove torte

🕒 75–80 Min   

Priprava

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Cookies:

170 g	Nesoljenega masla
85 g	Orehov, drobno sesekljanih (+nekaj dodatnih za dekoracijo)
50 g	Korenja, naribanega
100 g	Rjavega sladkorja
1	Jajce, sobne temperature
160 g	Gladke moke
0.5 čajne žličke	Sode bikarbonate
0.5 čajne žličke	Pecilnega praška
0.5 čajne žličke	Soli
0.5 čajne žličke	♦ Cejlonski cimet mleti
0.5 čajne žličke	♦ Ingver mleti

Cream cheese frosting:

150 g	Kremnega sira, sobne temperature
150 g	Sladkorja v prahu
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta

- 1 Maslo stopite v manjši kozici na srednji temperaturi. Med občasnim mešanjem segrevajte, da dobi jantarno rjavo barvo in prijetno oreškasto aromo. 90 g rjavega masla prelijte v večjo skledo, preostalih 45 g prihranite za kremo.
- 2 V isti kozici 2 do 3 minute popražite orehe, da zadišijo. Odstavite. Dodajte naribano korenje in ga na nizki temperaturi kuhajte, da se količina zmanjša na približno 35 g. Ohladite.
- 3 K rjavemu maslu dodajte oba sladkorja in premešajte z metlico. Vmešajte jajce in pripravljeno korenje.
- 4 V ločeni skledi zmešajte moko, sodo bikarbono, pecilni prašek, sol, cimet in ingver. Dodajte masleni zmesi in nežno premešajte z lopatko. Primešajte orehe.
- 5 Testo pokrijte in postavite v hladilnik za 30 minut.
- 6 Pečico segrejte na 175 °C. Oblikujte piškote in jih položite na pekač, obložen s papirjem za peko, med njimi naj bo približno 5 cm razmika. Pecite 10 minut, da robovi zlato porjavijo. Popolnoma ohladite.
- 7 Za kremo stepite kremni sir in prihranjeno rjavo maslo do gladkega. Postopoma dodajte sladkor v prahu in vaniljevo pasto ter mešajte do kremaste teksture.
- 8 Ohlajene piškote premažite s kremo in posujte z orehi.

