



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za piškote

200 g	Rumenjaki (pribl. 10 kos.)
140 g	Sladkor v prahu
160 g	Moka, pšenična
10 g	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za obliv

150 g	Kuvertura, bela
20 g	Kokosova maščoba (npr. Ceres)
1 žlička	♦ Golden Milk, začimbna mešanica

Polnjeni piškoti z Golden Milk prelivom

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Rumenjake, sladkor v prahu in vaniljev 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 Polovico piškotov premažite z marelično marmelado in jih zlepite z nenamazanimi piškoti. Nato pripravite preliv.
- 6 Belo kuverturo na fino seseklajte in jo stopite v kovinski skledi nad vodno kopeljo.
- 7 Kokosovo olje stopite v drugi manjši kozici in vanj vmešajte mešanico Golden Milk Kotányi.
- 8 Stopljeno kuverturo dobro zmešajte z mešanico Golden Milk ter potopite sestavljene piškote v preliv in jih položite na rešetko.

