



# Polo piškoti s čokolado

⌚ 90–120 Min   

## Priprava

- Za testo zmešajte maslo, sladkor v prahu, kakav, vanilijev sladkor, ingever in sol v gladko maso, nato pa primešajte še jajca.
- Primešajte še moko, nato pa z dresirno vrečko naredite majhne krogce na papir za peko.
- Pecite jih 10 minut v pečici segreti na 180 °C.
- Za nadev zavrite sladko smetano, jo odstranite iz ognja ter primešajte nasekljano čokolado, da se čisto stopi.
- Za pol ure postavite v hladilnik nato pa dobro premešajte.
- Ko so piškoti ohljeni z nadevom zlepite dva po dva v sendvič. Pustite, da se kremo strdi.
- Dve tretjini čokolade stošite v vodni kopeli. Ostalo čokolado narežite na majhne kocke in jih primešajte v stopljeno čokolado. Vsak piškot do polovice potopite v čokoladi in pustite, da se strdi.
- Količine zadostujejo za 1 kg teste, oziroma za približno 60 piškotov.

## Sestavine 6 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

### Za testo

170 g	Masla
90 g	Sladkorja v prahu
20 g	Kakava v prahu
130 g	Moke
2	Jajci
1 žlička	◆ Bio Ingver mleti
1 ščeppec	◆ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 vrečka	◆ Morska sol jodirana

### Za nadev

250 g	Kuvertura s temno čokolado
250 g	Sladke smetane

### Za premaz

200 g	Kuvertura s temno čokolado
-------	----------------------------

