



Polo piškoti s čokolado

🕒 90–120 Min 🍪 🍪 🍪

Priprava

- 1 Za testo zmešajte maslo, sladkor v prahu, kakav, vaniljev sladkor, ingever in sol v gladko maso, nato pa primešajte še jajca.
- 2 Primešajte še moko, nato pa z dresirno vrečko naredite majhne krogce na papir za peko.
- 3 Pecite jih 10 minut v pečici segreti na 180 °C.
- 4 Za nadev zavrite sladko smetano, jo odstranite iz ognja ter primešajte nasekljano čokolado, da se čisto stopi.
- 5 Za pol ure postavite v hladilnik nato pa dobro premešajte.
- 6 Ko so piškoti ohlajeni z nadevom zlepite dva po dva v sendvič. Pustite, da se kremo strdi.
- 7 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.
- 8 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 ščepec	🔹 Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 vrečka	🔹 Morska sol jodirana

Za nadev

250 g	Kuverture s temno čokolado
250 g	Sladke smetane

Za premaz

200 g	Kuverture s temno čokolado
-------	----------------------------

