



# Przepis na podłużne biszkopty ze złocistą polewą mleczną

🕒 30–45 Min

## Przygotowanie

### Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

#### Na ciasteczka

200 g	Żółtka (ok. 10 szt.)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka, pszenna
10 g	♦ Cukier z prawdziwą Waniłą Bourbon
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

#### Na polewę

150 g	Kuwertura, biała
20 g	Tłuszcz kokosowy (np. ceres)
1 łyżeczka	♦ Kurkuma mielona
100 g	Galaretka z czerwonej porzeczki

- 1 Ubij żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, aż do uzyskania puszystej konsystencji.
- 2 Dodaj mąkę pszenną i wymieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3 Umieść ciasto w rękawie cukierniczym z perforowaną dyszą i wyciskaj 2-centymetrowe podłużne ciastka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 4 Piecz ciasteczka w temperaturze 180° C z termoobiegiem przez 7–8 minut.
- 5 Połowę ciasteczek posmaruj dżemem z czerwonej porzeczki. Pozostałe ciastka połóż na ciastkach z dżemem. Następnie przygotuj polewę.
- 6 Drobnio posiekaj kuwerturę z białej czekolady, umieść w metalowej misce i rozpuść w kąpielii wodnej.
- 7 Roztop olej kokosowy w drugim małym rondelku i rozpuść w nim kurkumę mieloną Kotányi.
- 8 Zmieszaj roztopioną kuwerturę z mieszanką i zanurz w polewie złożone ciasteczka. Potem rozłóż je na kratce, aby polewa zastygła.

