Przepis na podłużne biszkopty ze złocistą polewą mleczną

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasteczka

200 g	Żółtka (ok. 10 szt.)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka, pszenna
10 g	Cukier z prawdziwą Wanilią 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

Przygotowanie

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. Drobno posiekaj kuwerturę z białej czekolady, umieść w metalowej misce i rozpuść w kąpieli 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.