



Sendvič od piškota s glazurom od Golden Milka

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Mutite žumanjke sa šećerom u prahu i vanilin šećerom dok ne dobijete pjenastu mješavinu.
- 2 Umiješajte pšenično brašno i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto.
- 3 Vrećicu za dresiranje napunite tijestom i pomoću nastavka na lim za pečenje obložen papirom istisnite kolačiće duge 2 cm.
- 4 Kolačiće 7 – 8 minuta pecite na 180 °C s ventilatorom.
- 5 Polovicu piškota premažite džemom od crvenog ribiza i spojite ih s nepremazanim polovicama kako biste dobili "sendvič". Zatim pripremite glazuru.
- 6 Bijelu čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i rastopite je u metalnoj posudi iznad vruće vode.
- 7 Rastopite kokosovo ulje u drugoj maloj posudi te u njemu rastopite i Kotányi mješavinu Golden Milka.
- 8 Rastopljenu bijelu čokoladu dobro izmiješajte s rastopljenom mješavinom Golden Milk, umočite "sendvič" kolačiće u glazuru i ostavite ih na rešetki da se glazura stvrdne.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kolačiće

200 g	Žumanjak (pribl. 10 kom.)
140 g	Šećera u prahu
160 g	Brašna, pšeničnog
10 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za glazuru

150 g	Bijele čokolade
20 g	Kokosove masti
1 žličica	♦ Golden Milk Mješavina Začina
100 g	Džema od crvenog ribiza

