



Uskršnji kolačići u obliku jaja

🕒 200–220 Min 

Priprema

- 1 Prvo pripremite džem od naranče. Naranče ogulite i narežite.
- 2 U loncu pomiješajte narezane naranče sa sokom od naranče, šećerom i Agartinom. Pustite da zakuha i uz stalno miješanje pustite da kuha najmanje 3 minute.
- 3 Začinite s kurkumom. Gotov džem prelijte u sterilne staklenke i ostavite da se ohladi.
- 4 Brašno, jaje, maslac (treba biti sobne temperature), šećer, sol i kardamom umijesite u prhko tijesto. Zatim ostavite da odstoji 30 minuta u hladnjaku.
- 5 Tanko razvaljajte prhko tijesto te rezačem u obliku jaja izrežite kolačiće. Potrebna su vam dva izrezana tijesta u obliku jaja za jedan kolačić. Jednoj polovici kolačića s okruglim kalupom izrežite krug u sredini kako biste dobili izgled jaja.
- 6 Sirove kekse stavite na pleh obložen papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180° oko 10 minuta. Zatim pustite da se kolačići ohlade.
- 7 Stranu bez rupe premažite džemom od naranče, a onu s rupom pospite šećerom u prahu. Uskršnji kolačić spojite tako da na stranu premazanu džemom od naranče stavite kolačić s rupom. Pustite da se kolačići osuše.

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

Za prhko tijesto:

300 g	Brašna
1 kom	Jaje
200 g	Maslaca
100 g	Šećera
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žličica	♦ Kardamom mljeveni

Za džem od naranče:

500 g	Narabče (oko 8 naranči)
500 ml	Soka od naranče
1 vrećica	♦ Agartin
250 g	Šećera
1 žličica	♦ Kurkuma mljevena
	Šećer u prahu
	Kalup za kekse u obliku jaja
	Okrugli kalup za kolačiće

