Velikonočni piškoti

100—120 Min

Priprava

1. Najprej privite pomarančno marmelado. Razkosajte pomaranče, da dobite 500 g krhljev.
2. V ponvi zmešajte krhlje, želirni sladkor ter pomarančni sok. Med mešanjem zavrite ter pustite reti še 3 minute in neprestano mešajte.
3. Začinite s kurkumo. Po potrebi precedite, prelijte v kozarec za vlaganje ter pustite, da se ohladi.
4. Za testo pregnetite moko, jajce, maslo (segreto na sobno temperaturo), sladkor, sol in kardamom. Pustite 30 minut počivati v hladilniku.
5. Pomokajte delavno površino in na tanko razvaljajte testo. Z modelčkom v obliki jajca izrežite piškote. Za vsak piškot potrebujete dve polovici. Polovici izrezanih piškotov z okrogli modelčkom na sredini izrežite luknjo.
6. Piškote položite na pladenj obložen s papirjem za peko in pecite približno 10 minut na 180° C
7. Polovice brez luknje premažite z marmelado, polovice z luknjo pa potresite s sladkorjem v prahu, nato polovice z lukno položite na namazane polovice.

Sestavine

= Kotányi Produkte

Za krhko testo:

300 g	Moke
1	Jajce
200 g	Masla
100 g	Sladkorja
Ščepec	Morska sol jodirana
1 žlička	Kardamom mleti

Za pomarančno marmelado:

500 g	Krhljev pomaranče (približno pomaranč)
500 ml	Pomarančnega soka
500 g	Želirnega sladkorja
	Sladkor v prahu
	Modelček v obliki jajca
	Modelček v obliki kroga
1 žlička	Kurkuma, mleta