

Veľkonočné sušienky s pomarančovo-kurkumovým želé

100—120 Min

Príprava

1. Najskôr si pripravte pomarančové želé. Vyberte mesiačiky pomaranča. Mali by ste mať s 500 g mesiačikov pomaranča.
2. Mesiačiky pomaranča s pomarančovou šťavou a želírovacím cukrom priveďte za stáleho miešania do varu v hrnci a povarte minimálne 3 minúty.
3. Ochuťte kurkumou. Keď je zmes pripravená, v prípade potreby pozbierajte hornú vrstvu želé, nalejte zmes do sterilných pohárov a nechajte vychladnúť.
4. Na prípravu krehkého cesta vymieste cesto z múky, vajca, masla, cukru, soli a kardamómu. Potom nechajte 30 minút odležať v chladničke.

NÁPOVEDA: Maslo a vajce vyberte z chladničky dostatočne dlho pred prípravou sušienok.

5. Pracovnú plochu poprášte trochou múky a rozvaľkajte na nej krehké cesto na tenko. Potom použite vykrajovačku v tvare vajíčka na vykrojenie sušienok. Na každý hotový koláčik potrebujete 2 sušienky, z ktorých jedna musí mať v strede vykrojený kruhový otvor.
6. Surové sušienky položte na plech s papierom na pečenie a pečte približne 10 minút v rúre pri teplote 180 °C. Potom nechajte sušienky vychladnúť.
7. Posypte sušienku s otvorom cukrom a natrite sušienku bez otvoru pomarančovým želé. Potom ich zlepte dohromady.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na krehké cesto

300 g	Polohrubá múka
200 g	Maslo
100 g	Cukor
1 ks	Vajcia
1 ČL	Kardamóm mletý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na pomarančové želé

500 g	Pomarančové mesiačiky (z približne 8 pomarančov)
500 ml	Pomarančový džús
500 g	Želírovací cukor 2:1
1 ČL	Kurkuma mletá
	Vykrajovač na sušienky, v tvare vajíčka
	Vykrajovač na sušienky, okrúhly
	Práškový cukor na posypanie