



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 rozval'kajte 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 Posypťte sušienku s otvormi cukrom a natrite sušienku bez otvoru pomarančovým želé. Potom ich zlepťte dohromady.

Ingrediencie 8 Porcie

◆ = Kotányi Produkty

Na krehké cesto

300 g	Polohrubá múka
200 g	Maslo
100 g	Cukor
1 ks	Vajcia
1 ČL	◆ Kardamóm mletý
1 štipka	◆ Morská sol' 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

