



Veľkonočné sušienky s pomarančovo-kurkumovým želé

⌚ 100–120 Min ☺ ☺ ☺

Príprava

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
Vykrájač na sušienky, v tvare vajčička	
Vykrájač na sušienky, okrúhly	
Práškový cukor na posypanie	

- 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 privedte 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 vymiešate 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 poprášite trochou múky a rozvalkajte na nej krehké cesto na tenko. Potom použite vykrájačku v tvare vajčička 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.

