

Venčki iz piškotov z matcho

150–170 Min

Priprava

1. V skledi zmešajte moko, sol in matcho v prahu. V drugi skledi približno 5 minut pri srednji hitrosti stepajte maslo, sladkor in vanilijev sladkor, da nastane rahla, kremasta zmes. Dodajte jajce in stepajte še približno minuto, da se sestavine povežejo.
2. Dodajte presejane suhe sestavine in mleko ter na kratko premešajte. Če je testo pregosto, dodajte še eno žlico mleka.
3. Pekač obložite s papirjem za peko. Testo prenesite v dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom in na pekač nabrizgajte piškote v obliki venčkov. Pekač postavite v hladilnik za vsaj 30 minut, najbolje za 1–2 uri.
4. Pečico segrejte na 170 °C. Piškote pecite 15–17 minut. Po peki jih pustite nekaj časa na pekaču, nato jih prestavite na rešetko, da se popolnoma ohladijo.
5. Belo čokolado stopite nad vodno kopeljo ali v mikrovalovni pečici. Polovico vsakega piškota pomočite v stopljeno čokolado, nato jih položite na papir za peko in posujte z zdrobljenimi liofiliziranimi malinami. Počakajte, da se čokolada strdi, nato piškote shranite v kovinsko škatlo.

Sestavine 15 Porcije

= Kotányi Produkte

225 g	Masla sobne temperature
85 g	Sladkorja
1 vrečka	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1	Jajce sobne temperature
270 g	Gladke moke
1 zvrhana žlica	Matche v prahu
0.5 žličke	Morska sol jodirana
2 žlici	Mleka po potrebi
	Bela čokolada za okrasitev
	Liofilizirane maline za okrasitev