

Złociste Ciasteczka Dotterstangerl

30—45 Min

Przygotowanie

1. Ubij żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, aż do uzyskania puszystej konsystencji.
2. Dodaj mąkę pszenną i wymieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Umieść ciasto w rękawie cukierniczym z perforowaną dyszą i wyciskaj 2-centymetrowe podłużne ciastka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piecz ciasteczka w temperaturze 180 °C z termoobiegiem przez 7–8 minut.
5. Połowę Dotterstangerl posmaruj dżemem morelowym i połącz z nieposmarowanymi ciasteczkami.
6. Zanurz połączone ciasteczka w polewie czekoladowej i odłóż na ruszt.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ok. 500 g ciasteczek

200 g	Żółtka (ok. 10 sztuk)
140 g	Cukier puder
160 g	Mąka pszenna
10 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
100 g	Dżem morelowy
100 g	Polewa czekoladowa