



JERNEJ KITCHEN

BRIZGANI PIŠKOTI S ČOKOLADO IN PISTACIJAMI

Ta recept za krhke in maslene brizgane piškote je hiter in preprost. Brizgani piškoti so oblitni s čokolado in posuti s sesekljanimi pistacijami.

ZA	60	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	2	X 8 MINUT
ČAS SKUPAJ:	26	MINUT

BRIZGANI PIŠKOTI

230 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

100 g sladkorja

1/4 žličke soli

1 čajna žlička sveže naribane bio limonine lupinice

1/4 žličke vanilijeve paste Kotányi (poljubno)

1 jajce

300 g gladke bele moke

1/4 žličke pecilnega praška

ČOKOLADNI OBLIV

100 g jedilne čokolade (z vsaj 50% kakava)

1 čajna žlička rastlinskega olja

PISTACIJE

1 vrečka (25g) sesekljanih pistacij Kotányi

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 200 °C, rešetko damo na sredino pečice. Pripravimo večji pekač (ali dva pekača), ki ga ne obložimo s papirjem za peko, ampak ga rahlo namastimo ali obložimo s silikonsko podlago (naprimer Silpat).

PRIPRAVA TESTA

Maslo narežemo na kocke in damo v večjo skledo. Dodamo sladkor, sol in limonino lupinico ter poljubno še 1/4 žličke vanilijeve paste. Z električnim mešalnikom stepemo v gladko zmes. Stepamo na visoki hitrosti približno 3 - 4 minute. Dodamo jajce in ga na hitro vmešamo v zmes z električnim mešalnikom, da se sestavine povežejo. Dodamo še moko in pecilni prašek in s kuhinjsko lopatko premešamo, da nastane gladka zmes. Testa ne mešamo preveč, da bodo piškoti bolj krhki.

PEČENJE

Pripravimo testomat. Izberemo poljubni modelček (midva sva izbrala modelček št. 11) in testomat napolnimo s testom. V kolikor nimamo testomata, lahko uporabimo tudi dresirno vrečko. Na pekač nabrizgamo piškote in jih postavimo v predhodno segreti pečico. Piškote pečemo 8 - 10 minut pri 200 °C, oziroma tako dolgo, da so lepe zlato rjave barve. Postopek ponovimo še s preostalim testom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

skleda

električni mešalnik

testomat s poljubnim

Sponsored **NASVET**

Ko napolnimo testomat nekaj mase iztisnemo ven, da iztisnemo zrak, tako bodo keksi lepše oblikovani.

BRIZGANI PIŠKOTI S ČOKOLADO IN PISTACIJAMI

Ko so piškoti pečeni, jih ko so še topli, prestavimo z lopatko na

modelčkom
skodelica

rešetko, da se popolnoma ohladijo. To naredimo previdno, saj so piškoti zelo krhki. Čokolado stopimo v krajših intervalih v mikrovalovni pečici ali nad vodno kopeljo na štedilniku. V stopljeno čokolado vmešamo olje, da nastane sijoča čokolada. Ohlajene piškote delno potopimo v skodelico s stopljeno čokolado, nato pa jih posujemo še s sesekljanimi pistacijami. Hranimo v zaprti posodi do 14 dni.