



JERNEJ KITCHEN

PALMIER PIŠKOTI S POMARANČO IN ČOKOLADO

Palmier piškoti s pomarančo in čokolado so narejeni iz samo štirih sestavin. Znani so po čudoviti obliki in hrustljavi zunanosti. Hitro in enostavno.

ZA	34	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	12	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT
POČITEK:	8	MINUT

PALMIER PIŠKOTI

100 g sladkorja v prahu

1 žlica sveže nastrgane pomarančne lupinice

280 g listnatega testa (1 paket)

1 rumenjaki

100 g temne čokolade

TOOLS AND EQUIPEMENT

Dva večja pekača

papir za peko

skodelica

valjar

PRIPRAVA

Dva večja pekača obložimo s papirjem za peko. Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 200 °C (ventilator) ali 210 °C (navadna).

LISTNATO TESTO POSUJEMO S SLADKORJEM

V skodelici premešamo sladkor in sveže nastrgano bio pomarančno lupinico. Listnato testo vzamemo iz hladilnika in ga odvijemo ali razvaljamo na 2 mm debeline. Premažemo z razžvrkljanim rumenjaki in posujemo s polovico sladkorja. Z valjarjem nekajkrat rahlo povaljamo testo, da se pomarančni sladkor enakomerno razporedi. Testo obrnemo še na drugo stran in ponovimo postopek, da sta obe strani posuti s sladkorjem.

TESTO ZVIJEMO

Testo začnemo na daljši stranici spodaj tesno zvijati skupaj, da dobimo obliko rulade. Zvijamo samo do polovice, nato pričnemo zvijati od zgoraj navzdol, da se oba testa srečata na sredini. Prerežemo na polovico, da dobimo dve ruladi, te pa z nožem za kruh narežemo na 0.5 cm debele mini rulade.

PIŠKOTE SPEČEMO

Vsak piškot damo na pripravljen pekač. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Z roko piškot rahlo pritismo ob pekač, da se nekoliko splošči. Postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 12 - 14 minut pri 200 °C (ventilator) ali 210 °C (navadna pečica). Med pečenjem pekač enkrat obrnemo. Vsak pekač s piškoti pečemo ločeno. Piškote na pekaču medtem hranimo v hladilniku.

PIŠKOTE OBLIJEMO

Ko so palmier piškoti pečeni, jih prestavimo na rešetko, da se ohladijo. Temno čokolado stopimo v mikrovalovni pečici ali v skledi nad kozico z vrelo vodo (pazimo, da se skleda ne dotika vode). Polovico ohlajenega Palmier piškota potopimo v skodelico s čokolado in postavimo na stran, da se čokolada strdi.