



JERNEJ KITCHEN

KAKAVOVI PIŠKOTI Z MLEČNIM POLNILIOM

Kakavovi piškoti z mlečnimi namazi Marmela so odlična izbira za hitre piškote med tednom, čez vikend, kot tudi za razna praznovanja.

ZA	22	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	5	MINUT
POČITEK TESTA:	30	MINUT
PEČENJE:	2X12	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

KAKAVOVI PIŠKOTI

- 125 g gladke bele moke, tip 500
- 1/4 čajne žličke soli
- 1/2 čajna žličke pecilnega praška
- 50 g nesladkanega kakava v prahu
- 125 g masla, sobne temperature
- 80 g sladkorja
- 1 žlica vaniljevega sladkorja (ali žlička vaniljeve esence)

NADEV

Marmela mlečni namaz, okus po izbiri (midva sva uporabila breskev, pistacija, lešnik)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- manjša skleda
- večja skleda
- električni mešalnik
- živilska folija
- večji pekač
- papir za peko
- modelčki za izrez piškotov (4cm - 5 cm)

PRIPRAVIMO ZMES ZA KAKAVOVE PIŠKOTE

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, sol, pecilni prašek, kakav v prahu. V večjo skledo damo maslo, sladkor in vaniljev sladkor ali vaniljevo esenco. Stepemo v penasto mešanico z električnim mešalnikom (ali v kuhinjskem robotu). Dodamo suhe sestavine in z rokami zagnetemo v gladko zmes, ki se dobro prime skupaj.

ZMES ZA PIŠKOTE POSTAVIMO V HLADILNIK

Oblikujemo v kvader ali valj in zavijemo v živilsko folijo. Postavimo v hladilnik za 30 minut. Pečico segrejemo na 165 °C.

KAKAVOVE PIŠKOTE SPEČEMO

Piškote izrežemo z modelčkom za piškote (premer 4 cm - 5 cm). Dobili bomo približno 44 piškotov, iz česar bomo sestavili 22 piškotnih sendvičev. Postavimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in jih pečemo 12 minut pri 165 °C. Najprej izrežemo 22 piškotov in jih spečemo. Ko so pečeni jih postavimo na rešetko, da se ohladijo in medtem izrežemo še preostalih 22 piškotov ter spečemo.

PEČENE PIŠKOTE NAPOLNIMO Z MLEČNIM NAMAZOM MARMELA

Ohlajene kakavove piškote napolnimo s poljubnim mlečnim namazom [Marmela](#). Midva sva izbrala namaz Marmela breskev, Marmela pistacija ter Marmela lešnik. Piškote postrežemo na servirnem krožniku ali pladnju ali pa jih hranimo v dobro zaprti posodi do tri dni v hladilniku.