



JERNEJ KITCHEN

BOŽIČNI PIŠKOTI Z MALINOVO MARMELADO

Božični piškoti, krhki, hrustljavi in napolnjeni z odlično malinovo marmelado. Recept za enostavne piškote, a ekstra sladke in zelo prikupne.

| | | |
|-----------------------|----|----------|
| ZA | 16 | PIŠKOTOV |
| PRIPRAVA: | 20 | MINUT |
| POČITEK V HLADILNIKU: | 60 | MINUT |
| PEČENJE: | 15 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 95 | MINUT |

BOŽIČNI PIŠKOTI Z MALINOVO MARMELADO

215 g gladke bele moke, tip 500

50 g mletih mandljev

1/4 čajne žličke pecilnega praška

1/2 čajne žličke soli

115 g masla

1 jajce

1/2 čajne žličke vaniljeve esence

1 žlica mleka

100 g sladkorja

125 g malinove marmelade

50 g sladkorja v prahu (za posip)

100 g rjavega sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

večja skleda

mešalnik ali kuhinjski robot

valjar

okrogel model 9 cm

živilska folija

večji pladenj

papir za peko

PRIPRAVIMO ZMES ZA PIŠKOTE

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, mlete mandlje, pecilni prašek in sol. V skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo oba sladkorja in maslo, približno 5 minut. Dodamo jajce in vaniljevo esenco ter še naprej stepamo. Ko je jajce dobro vmešano, dodamo suhe sestavine in žlico mleka, hitro premešamo, da se vse sestavine povežejo. Testo prestavimo na živilsko folijo, oblikujemo v pravokotnik, dobro zavijemo in postavimo v hladilnik za eno uro ali v zamrzovalnik za 15 minut.

PIŠKOTE IZREŽEMO IN SPEČEMO

Pečico segrejemo na 190 °C. Testo razvaljamo na rahlo pomokani površini na debelino 3 mm. Z okroglim modelom premera 9 cm izrežemo 16 krogov in z modelom za izrez zvezdic 16 zvezdic, te položimo na dva ločena pekača, obložena s papirjem za peko. Najprej spečemo zvezdice, nato pa še večje okrogle piškote. Pekač postavimo v pečico in pečemo 10 - 12 minut pri 190 °C, nato zvezdice zložimo na rešetke in počakamo, da se rahlo ohladijo, nato pa jih še tople posujemo s sladkorjem v prahu. Spečemo še večje okrogle piškote.

NASVET

[Za lažje valjanje: Testo spodaj in zgoraj obložimo z papirjem za peko in razvaljamo. To nam prepreči, da se testo prime na podlago ali valjar.](#)

PIŠKOTE PREMAŽEMO Z MALINOVO MARMELADO

Okrogle piškote še tople premažemo z žličko malinove marmelade in jih postavimo nazaj v ogreto pečico za 5 minut.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Na sredino vsakega še toplega okroglega piškota položimo zvezdico posuto s sladkorjem v prahu in jo pritisnemo ob marmelado, da se piškota sprimeta skupaj. Božične piškote z malinovo marmelado pustimo, da se ohladijo, nato postrežemo ali pa hranimo v zaprti posodi do 14 dni.