



JERNEJ KITCHEN

ENOSTAVNI ČOKOLADNI PIŠKOTI

Enostavni čokoladni piškoti so hrustljavi zunaj in zelo mehki znotraj, spominjajo na teksturo sočnih brownijev. Enostavna in hitra priprava.

	ZA	30	PIŠKOTOV
	PRIPRAVA:	10	MINUT
POČITEK V HLADILNIKU ALI ZAMRZOVALNIKU:		60	MINUT
	PEČENJE:	10	MINUT
	ČAS SKUPAJ:	80	MINUT

ENOSTAVNI ČOKOLADNI PIŠKOTI

225 g temne čokolade (med 50% - 70% kakavovih delcev)

65 g masla

100 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička pecilnega praška

2 jajci

80 g sladkorja

80 g rjavega sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

električni mešalnik ali kuhinjski robot

živilska folija

pekač

papir za peko

živilska folija

STOPIMO ČOKOLADO IN MASLO

Čokolado in maslo stopimo nad vodno kopeljo ali v mikrovalovni pečici. Ohladimo na sobno temperaturo.

PREMEŠAMO V HOMOGENO ZMES

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek in ščep soli. V ločeni skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo jajca, bel in rjav sladkor. Stepamo približno 3 minute, nato dodamo stopljeno čokoladno zmes in nadaljujemo s stepanjem dokler niso vse sestavine povezane. Med nenehnim stepanjem počasi dodajamo suhe sestavine, da dobimo gosto zmes.

ZMES ZA PIŠKOTE DAMO V HLADILNIK

Zmes za piškote pustimo v skledi in jih pokrijemo z živilsko folijo na dotik. Postavimo v hladilnik za 1 - 2 uri (ali čez noč) ali v zamrzovalnik za 30 minut.

NASVET

[Zmes postavimo v hladilnik, da nam bo delo kasneje lažje teklo od rok - ko je masa hladna in čvrsta jo lažje oblikujemo.](#)

OBLIKUJEMO

Pečico segrejemo na 180 °C. Iz ohlajene mase med rokami oblikujemo kot oreh velike kroglice velikosti približno 3 cm (ali 20g). Položimo na pekač obložen s papirjem za peko in vsako kroglico s prstom rahlo pritisnimo ob pekač, da se ne bodo kotalile. Piškote pečemo v dveh intervalih, saj ne bodo šli vsi na en pekač.

SPEČEMO

Pekač s piškoti damo v pečico in postavimo na srednjo rešetko, kjer pečemo 8 - 10 minut pri 180 °C. V kolikor uporabljamo ventilatorsko pečico, potem pečemo piškote 8 - 10 minut pri 165 °C. Piškoti so pečeni, ko so razpokani, a še vedno rahlo mehki. Pazimo, da jih ne prepečemo. Piškote vzamemo iz pečice in pustimo, da se rahlo ohladijo, nato jih prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladijo. Enostavne čokolade piškote hranimo v zaprti škatli za piškote do 14 dni.