

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

250 г	Пшеничного борошна
125 г	Коричневого цукру
125 г	М'якого вершкового масла
1	Яйце
1 пакетик	Розпушувач для тіста

Для крему:

300 г	Заморожених ягід
150 г	Вершків
50 г	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
250 г	Маскарпоне
250 г	Кварку (м'який сир)

Десерт з кремом, ягодами та печивом Speculaas

140—180 хв

Приготування

1. Замісіть всі інгредієнти в тісто, накрийте і дайте йому відпочити протягом 2 годин.
2. Вистеліть деко пергаментом. Розкачайте тісто до товщини приблизно 3 мм і викладіть його на деко.
3. Випікайте в розігрітій до 170°C духовці приблизно 10 хвилин.

ПІДКАЗКА: Якщо у вас мало часу, ви можете використати готові різдвяні пісочні печива або пряники.

4. Охолоджене печиво (приблизно 200 г) покладіть у поліетиленовий пакет і подрібніть на великі шматочки.
5. Збийте вершки з ванільним цукром до дуже густого стану. Змішайте маскарпоне з сиром (кварком) і обережно додайте збиті вершки.
6. Підготуйте 6 десертних склянок, кожна об'ємом 200-250 мл.
7. Покладіть 2 столові ложки крихт печива на дно кожної склянки та додайте заморожені ягоди. Легко притисніть ложкою.
8. Заповніть кондитерський мішок кремом і покрийте ягоди в склянках.
9. Додайте ще шар крихт печива, зверху викладіть заморожені ягоди і покрийте кремом.
10. Прикрасьте крихтами печива та гілочкою меліси або м'яти.