



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За бисквитите

250 g	Пшенично брашно, пресято
125 g	Кафява захар
125 g	Масло, меко
1 бр.	Яйце
1 ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
¼ ч.л.	♦ Кориандър, млян
¼ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
2 g	Бакпулвер

За крема

300 g	Горски плодове
150 g	Бита сметана
250 g	Маскарпоне
250 g	Извара
50 g	♦ Бурбонска ванилова захар

Крем с коледни бисквити и горски плодове

⌚ 140–180 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- Омесете тесто от необходимите съставки за бисквитите. Увийте го в прозрачно фолио и приберете в хладилника за 2 часа.
- Пригответе голяма тава, покрита с хартия за печене. Разточете тестото с около 3 мм дебелина и сложете в тавата. Опечете в предварително загрята на 170°C фурна за 10 минути.

СЪВЕТ: Ако бързате, можете да замените домашно приготвените бисквити с маслени или бисквити с канела.

- Извадете от фурната и оставете тестото да се охлади. Начупете около 200 g от него на по-едри трохи.
- Разбийте сметаната за крема с ваниловата захар, докато получи връхчета. Разбъркайте маскарпонето с изварата и добавете внимателно към битата сметана с прихлупващи движения.
- Пригответе 6 десертни чаши (ок. 200-250 ml). Изсипете крема в шприц.
- Сложете по 2 с.л. от бисквитените трохи в дъното на всяка чаша, покрийте с горски плодове, притиснете с лъжица и шприцвайте от крема отгоре. Повторете.

СЪВЕТ: Можете да използвате и замразени горски плодове.

- Завършете с бисквитени трохи и по-големи парченца от останалото тесто, както и с горски плодове. Оставете стръкче мента и се насладете.

