# Печенье Спекулос с крем-чизом и ягодами

140—180 Мин.

## Способ приготовления

1. Для приготовления печенья замесите тесто из всех ингредиентов, накройте и оставьте на 2 часа.
2. Застелите противень бумагой для выпечки. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм и выложите на противень.
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 170°C духовке в течение 10 минут.

**ПОДСКАЗКА:** если вы ограничены во времени, то можете приготовить любое другое сдобное печенье или имбирные пряники.

4. Около 200 г остывшего печенья положите в полиэтиленовый пакет и разбейте на маленькие кусочки.
5. Взбейте сливки с ванильным сахаром до получения однородной массы. Смешайте маскарпоне с творогом и добавьте к взбитым сливкам.
6. Подготовьте 6 креманок, каждая 200-250 мл.
7. Посыпьте дно креманки 2 столовыми ложками измельченного печенья и добавьте ягоды. Переложите крем-чиз в кондитерский мешок и выложите его поверх ягод. Сделайте еще 2 слоя.
8. Украсьте десерт крошкой печенья, ягодами, мелиссой или мятой. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

Для печенья

| | |
|---|---|
| 250 г | Пшеничная мука |
| 125 г | Коричневый сахар |
| 125 г | Сливочное масло |
| 1 шт. | Яйцо |
| Щепотка | Кардамон молотый |
| Щепотка | Имбирь молотый |
| Щепотка | Мускатный орех молотый |
| Щепотка | Корица молотая |
| 2 г | Разрыхлитель теста |

Для крем чиза

| | |
|---|---|
| 300 г | Замороженные ягоды |
| 150 г | Сливки 33% |
| 50 г | Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 250 г | Маскарпоне |
| 250 г | Мягкий творог |