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