



Печенье Спекулос с крем-чизом и ягодами

🕒 140–180 Мин. 🍪🍪🍪

Способ приготовления

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

- 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!

