



Biskvit kolač s jagodama i kremom od mascarponea

🕒 60–75 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°. Za tijesto razdvojite žumanjke od bjelanjaka te ih istucite u zdjeli s prstohvatom soli. Prije nego što bjelanjci postanu čvrsti, umiješajte oko 3/4 šećera. Žumanjke istucite s preostalim šećerom dok ne postanu kremasti. Dodajte brašno, kukuruzni škrob i prašak za pecivo. Sada pažljivo umiješajte bjelanjak.
- 2 Tijesto rasporedite na pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u pećnici oko 15 minuta. Obavezno napravite test štapićima da vidite je li tijesto pečeno.
- 3 Za vrijeme pečenja možete pripremiti kremu. Mascarpone pomiješajte s medom, kardamomom i pimentom. Operite i narežite jagode.
- 4 Gotovo tijesto ostavite da se ohladi. Zatim tijesto prepolovite i obrežite rubove. Donji dio premažite kremom od mascarponea i prekrijte jagodama. Na vrh stavite drugi dio tijesta i također premažite slojem kreme.
- 5 Na kraju opet stavite jagode i ostavite u hladnjaku oko sat vremena.

Sastojci 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

5 kom	Jaja
100 g	Šećera
30 g	Kukuruznog škroba
1 žličica	♦ Vinski kamen
90 g	Brašna
300 g	Mascarponea
1 žlica	Meda
1 žličica	♦ Kardamom mljeveni
0.5 žličice	♦ Piment mljeveni
2 šalice	Svježih jagoda
	Šećer u prahu

