



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo za piškote

250 g	Gladke pšenične mokre
125 g	Rjavega sladkorja
125 g	Zmehčanega masla
1	Jajce
2 g	Pecilnega praška
10 g	♦ Medenjaki, začimbna mešanica

Za kremo

300 g	Zamrznjenega jagodičevja
150 g	Smetane za stepanje
250 g	Mascarpone sira
250 g	Skute
50 g	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

Kremna sladica z jagodičvejem in piškoti

⌚ 140–180 Min ☺☺☺

Priprava

- 1 Za piškote vse sestavine zgnetite v testo, pokrijte in pustite počivati 2 uri.
- 2 Pekač obložite s papirjem za peko. Testo razvaljajte na debelino približno 3 mm in ga položite na pekač.
- 3 Pecite približno 10 minut v predhodno segreti pečici pri 170 °C.

NAMIG: Nasvet: Če vam primanjkuje časa, lahko piškote preprosto zamenjate z drugimi kupljenimi krhkimi piškoti ali medenjaki. Rezultat bo prav tako slasten!

- 4 Približno 200 g ohlajenega testa dajte v plastično vrečko in ga razbijte na velike koščke.
- 5 Stepite smetano z vaniljevim sladkorjem, dokler ni zelo čvrsta. Zmešajte mascarpone s skuto in vmešajte stepeno smetano.
- 6 Pripravite 6 servirnih kozarcev s prostornino 200-250 ml.
- 7 Na dno kozarca razporedite 2 žlici piškotnih drobtin in jih prekrijte z zamrznjenimi gozdnimi sadeži. S pomočjo žlice nežno pritisnite, da se plasti primejo.
- 8 Kremo dajte v dresirno vrečko in z njo prekrijte plast gozdnih sadežev.
- 9 Na vrh dodajte plast piškotnih drobtin, nato zamrznjene gozdne sadeže in jih ponovno prekrijte s plastjo kreme.
- 10 Na vrh posujte še nekaj piškotnih drobtin ter okrasite z lističi melise ali mete.

