Piškotové sendviče s jahodami a krémem mascarpone

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: **6**

1293 kalorií , **1 g** cukrů , **106 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/piskotove-sendvice-s-jahodami-a-kremem-mascarpone

Příprava

Žloutky našleháme s krupicovým cukrem do pěny, z bílků ušleháme tuhý sníh. Sníh vmícháme do žloutkové pěny. Nakonec opatrně po částech přimícháme mouku. Těsto vložíme do stříkacího sáčku. Na plech vyložený pečícím papírem stříkáme podlouhlé piškoty. V malé misce smícháme lžíci moučkového a lžíci krupicového cukru. Každý piškot posypeme cukrovou směsí. Plech vložíme do trouby rozehřáté na 180°C a pečeme asi 15 minut lehce dozlatova. Hotové piškoty necháme vychladnout na mřížce. Mascarpone rozmícháme se zakysanou smetanou, vanilkovým a moučkovým cukrem. Na polovinu vychladlých piškotů nastříkáme mascarponový krém, obložíme plátky jahod a navrch přiložíme druhou půlku piškotů. Sendviče dozdobíme několika proužky čokolády.

Ingredience

- 2 žloutky
- 40 g cukru krupice
- 2 bílky
- 70 g hladké mouky
- 250 g Mascarpone
- 90 g zakysané smetany
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 lžíce cukru moučka
- jahody
- čokoládová poleva

Kategorie

Italská, Finančně náročnější, Ovoce, Rodina, Moučník, Párty občerstvení