



Сладоледен сандвич с ягоди и мащерка



4 порции

СЪСТАВКИ ЗА МАСЛЕНОТО

ТЕСТО

100 г несолено, меко **масло**
40 г златиста пудра захар
100 г чисто **брашно**
45 г оризово брашно
щипка сол
1 с. л. пудра захар

СЪСТАВКИ ЗА ПЪЛНЕЖА

1 x 500 мл кръгла картонена
кутия ванилов **сладолед**
4 големи ягоди, нарязани
на ситно
4 ч. л. сладко от ягоди
1 с. л. пресни листа от
мащерка

АЛЕРГЕНИТЕ СА

ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН
ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Покрийте дъното на 2 тави за печене с хартия за печене или със силиконови постелки.

С помощта на стоящ миксер смесете маслото и захарта, докато станат бледи и кремообразни. Добавете двете брашна и солта и разбъркайте отново, докато се смесят добре (не смесвайте прекалено, тъй като това ще направи вашите бисквитки жилави).

Оформете тестото на топка и го поставете върху леко набрашнена повърхност. Разточете до припл. дебелина 5 мм. Тестото е доста деликатно и ще се опита да се разпадне на места. Просто го натиснете обратно, ако се разпадне.

С помощта на кръгла форма за бисквитки с диаметър 8 см изрежете 8 кръга от тестото. Потопете резачката за бисквитки първо в брашно, за да предотвратите залепването и по тестото. Можете да премесите тестото, ако е необходимо, но се опитайте да не го разточвате повече от няколко пъти, тъй като това ще доведе до жилави бисквитки. Поставете бисквитките върху двете подготвени тави за печене. Покрийте всяка от тавите със стреч фолио и поставете в хладилника за поне 30 минути (до една нощ). Времето за охлаждане помага да се развие вкусът на тестото и ще придаде "по-ясно очертана" форма.

Когато сте готови да печете, загрейте предварително фурната до 170°C със

CircoTherm. Извадете масленото тесто от хладилника и отстранете прозрачното фолио. Пресейте пудрата захар върху бисквитките и печете във фурната за 8-10 минути, докато краищата започнат леко да стават златисти.

Извадете от фурната и оставете да се охладят за 5 минути, след това извадете от тавата с шпатула и поставете върху решетката за охлаждане, за да се охладят напълно.

Вземете картонената кутия със сладолед и я поставете отстрани.

Използвайте остър нож, за да нарежете кутията сладолед на 4 дебели парчета.

Поставете всяко парче върху парче тесто. Загребете лъжичка сладолед от центъра на всеки диск сладолед и заменете с чаена лъжичка ягодово сладко.

Отлепете картона, обграждащ дисковете сладолед, и поставете отгоре върху всеки диск с чаена лъжичка парченца ягода и няколко листа прясна мащерка.

Поставете тестена бисквитка върху всяка купчинка, за да направите "сандвичи".

Сервирайте веднага.

Съвет 1 – Можете да увиете сандвичите поотделно в прозрачно фолио и да ги замразите, след това извадете от фризера и оставете да омекнат за 5 минути преди сервиране.

Съвет 2 – Можете да допълните сандвичите със сладолед с допълнителна лъжичка сладолед, разполовена ягода и няколко листа от мащерка за допълнителна декорация, ако желаете.