

## Бишкоти с матча

За 12 броя

### СЪСТАВКИ

За пандишпана:

2 големи яйца, разделени

70 г пудра захар

50 г чисто брашно

½ ч. л. бакпулвер

20 г царевично брашно

1 ч. л. матча чай на прах

20 г несолено масло

За пълнежа:

250 мл пълномаслена сметана

2 с. л. пудра захар

1 ч. л. екстракт от ванилия

200 г пресни малини

Пудра захар за сервиране

Алергените са отбелязани с  
удебелен шрифт.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®. Покрийте дъното на 2 тави за печене с хартия за печене. Начертайте 7 см линии върху хартията, като оставяте достатъчно място за разстилане между тях.

Белтъците се слагат в купа и се разбиват на сняг. След това бавно добавяте захарта, 1 супена лъжица наведнъж и разбивате непрекъснато, докато сместа стане лъскава и твърда. След което добавяте жълтъците и разбивате за няколко секунди, докато се смесят добре.

## *Бишкоти с мача*

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

След това пресейте брашното, бакпулвера, царевичното брашно и мачата върху яйцата и ги разбъркайте. След това добавете разтопеното масло и внимателно го добавете, като внимавате да не загубите много въздух. Прехвърлете сместа в торбичка и нанесете върху начертаните линии. Печете 12-14 минути на NEFF CigoTherm® до златисто и докато сместа се изсуши. Оставете я върху тавата за 5 минути, след което я прехвърлете върху решетка да изстине.

Пригответе пълнежа, когато сте готови за сервиране. Разбийте сметаната, ванилията и захарта в купа, докато се образуват меки връхчета. Прехвърлете това в торбичка и поставете един пръст върху чинията, изсипете крема, поставете малко малини и поставете още един пръст отгоре. Поръсете малко пудра захар отгоре и сервирайте веднага.