

Brizgani piškoti z marmelado



JERNEJ KITCHEN

BRIZGANI PIŠKOTI Z MARMELADO

Brizgani piškoti so odlični hitri piškoti, pripravljene v samo 25 minutah. So krhki, masleni, pripravljene brez jajc in polnjeni z jagodno marmelado.

- za
12
sendvič piškotov
- priprava:
10
minut
- ohlajanje testa:
5
minut
- čas skupaj:
25
minut

testo za brizgane piškote

Navadno pečico segrejemo na 200 °C ali na 180 °C ventilatorsko pečico. V skledo damo zmehčano, mehko maslo, sladkor v prahu in tahini. Z električnim mešalnikom stepemo v penasto, gladko zmes. K mešanici dodamo gladko belo moko in škrob ali gustin. Na hitro dobro premešamo v gladko zmes.

Nasvet

Tahini, oziroma sezamovo pasto lahko poljubno nadomestimo z enako količino zmehčanega masla.

Piškote spečemo

Zmes za piškote prestavimo v slaščičarsko vrečko z zvezdastim nastavkom širine 1 cm ali uporabimo keksomat. Pečemo obložimo s papirjem za peko. Piškote, v velikosti 5 cm s krošnimi gibi nabrizgamo na pekač, pazimo da je med njimi dovolj prostora. Postavimo v zamrzovalnik za 5 - 10 minut, da bodo ohranili lepšo obliko. Postavimo v segreto pečico, kjer jih v navadni pečici pečemo 10 minut pri 200 °C oziroma na 180 °C v ventilatorski pečici. Pečene piškote prestavimo na rešetko, da se ohladijo.

Naredimo sendvič piškote in postrežemo

Jagodno marmelado damo v kozico in pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da marmelada zavre, nato odstavimo in pustimo, da se rahlo ohladi. Marmelada mora biti gosta. Ohlajene piškote namažemo z jagodno marmelado in stisnemo skupaj v sendvič piškot. Prestavimo jih na servirni krošnik in poljubno posujemo s sladkorjem v prahu. Hranimo v zaprti posodi, na sobni temperaturi, do 10 dni.

brizgani piškoti testo

200 g zmehčanega masla

60 g sladkorja v prahu

25 g tahini (nadomestimo lahko z maslom)

200 g gladke bele moke, tip 500

20 g škroba (ali gustina)

nadev

120 g jagodne marmelade

Tools and equipment

skleda

električni mešalnik

slabotopna vrečka ali keksomat

večji pekač

papir za peko

kozica

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by [jane.kotnik.team](#) | [iskoti-marmelada](#)