



## JERNEJ KITCHEN

### BRIZGANI PIŠKOTI Z MARMELADO

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

ZA	12	SENDVIČ PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
OHLAJANJE TESTA:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

#### 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 EQUIPEMENT

- skleda
- električni mešalnik
- slaščičarska vrečka ali keksomat
- večji pekač
- papir za peko
- kozica

#### 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 gustina. 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. Pekač obložimo s papirjem za peko. Piškote, v velikosti 5 cm s krožnimi gibi nabrizgamo na pekač, pazimo da je med njimi dovolj prostora. Postavimo v zamrzovalnik za 5 - 10 minut, da bodo ohranili lepo 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 gosti. Ohlajene piškote namažemo z jagodno marmelado in stisnemo skupaj v sendvič piškot. Prestavimo jih na servirni krožnik in poljubno posujemo s sladkorjem v prahu. Hranimo v zaprti posodi, na sobni temperaturi, do 10 dni.