



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 zmešanega 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

slašičarska 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 zmeščano, 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 zmešanega masla.](#)

PIŠKOTE SPEČEMO

Zmes za piškote prestavimo v slašičarsko 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 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 krožnik in poljubno posujemo s sladkorjem v prahu. Hranimo v zaprti posodi, na sobni temperaturi, do 10 dni.