



JERNEJ KITCHEN

KARAMELNI SENDVIČ PIŠKOTI S SEZAMOM

Karamelni sendvič piškoti s sezamom so pripravljani v samo 20 minutah. Hitri, enostavni piškoti brez jajc polnjeni s sijočo karamelo.

ZA	14	SENDVIČ PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

PIŠKOTI

170 g masla, sobne temperature

50 g sladkorja v prahu

1/2 žličke vanilijeve paste

180 g gladke bele moke

40 g vanilijevega pudinga iz vrečke

1/2 žličke pecilnega praška

40 g sezamovih semen

150 g karamele ali dulce de leche

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač

papir za peko

električni mešalnik ali robot

skleda

skodelica

lopatka

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

ZMES ZA PIŠKOTE

V skledo damo zmehčano maslo, sladkor v prahu in vanilijevo pasto. Pri zmerni hitrosti z električnim mešalnikom stepamo 2 minuti, oziroma dokler ni mešanica povezana in gladka. Dodamo gladko belo moko, vanilijev puding v prahu, pecilni prašek in ščep soli. Na hitro premešamo z električnim mešalnikom, le toliko da se sestavine povežejo. Nato z lopatko in rokami zagnetemo v enotno zmes za piškote.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi kuhinjski robot.](#)

PIŠKOTE POVALJAMO V SEZAMU

V skodelico stresemo sezam. Z žličko oblikujemo približno 15g težke kroglice. Polovico kroglic povaljamo v sezamu in postavimo na pripravljen pekač za peko. Preostale nepovaljane kroglice prav tako damo na pekač. Kroglice z vilico pritisnemo ob pekač, da dobimo žetone. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora.

PIŠKOTE SPEČEMO

Pekač s piškoti damo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 10 - 12 minut pri 180 °C.

NAMAŽEMO S KARAMELO

Ko so piškoti pečeni, jih vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladijo. Karamelo segrejemo. To naredimo tako, da karamelo v stekleni embalaži odpremo, in po postavimo v kozico

napolnjeno s toplo vodo (kozica naj ne bo na štedilniku). V vodi jo pustimo minuto, da postane karamela mazljiva. Piškote, ki so povaljani s sezamom napolnimo s karamelo in zapremo z nepovaljanim piškotom, da nastane sendvič piškot.

NASVET

V kolikor uporabimo Dulce de Leche, ga ni potrebno segrevati in je recept pripravljen hitreje.