



JERNEJ KITCHEN

KARAMELNI SENDVIČ PIŠKOTI S SEZAMOM

Karamelni sendvič piškoti s sezamom so pripravljeni 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 EQUIPMENT

- Oglas
- 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 vanilijovo 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.