Ölz Italian Sandwich "Japanisches Sandwich" mit Erdbeeren & Schlagsahne

Fruchtiger Snack für zwischendurch: "Japanisches Sandwich" für 2 Portionen



Zutaten
2-3 Scheiben Ölz Italian Sandwich
20 Erdbeeren
3 TL Staubzucker
250 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit
10 min

1. Schlagsahne zubereiten:
Schlagsahne mit Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handmixer steif schlagen.

2. Erdbeeren vorbereiten:
Erdbeeren waschen, das Grün entfernen & halbieren.

3. Sandwich zusammenstellen:
Eine Ölz Italian Sandwich Scheibe mit der geschlagenen Sahne-Creme bestreichen. Die halbierten Erdbeeren darauf verteilen. Eine weitere Schicht Creme darübergeben, um die Lücken der Erdbeeren zu füllen. Mit einer zweiten Sandwich-Scheibe abschließen.

4. Kühlen:
Das Erdbeer-Sandwich in Frischhaltefolie oder Bienenwachspapier einwickeln. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

5. Servieren & Genießen:
Das Sandwich aus der Folie nehmen. Mit einem scharfen Messer halbieren und direkt genießen!