Ölz Super Soft sandwich »japonski sendvič« z matcha kremo in svežimi malinami

Matcha-malinin sendvič – sladek, svež in po navdihu Japonske!



Sestavine
4 rezine Ölz Super Soft sendvič kruha
150 g mascarponeja
2 čajni žlički matcha prahu
2 žlici medu
1 žlica mleka
100 g svežih malin
Folija za živila za zavijanje

_____
Čas hlajenja: 60 minut

Čas priprave
10 min

1. Priprava matcha kreme:
V skledi zmešajte 150 g mascarponeja, 2 čajni žlički matcha prahu, 2 žlici medu in 1 žlico mleka, da dobite gladko, mazljivo kremo.

2. Priprava sendviča:
Ölz Super Soft sendvič kruh odrežite po robovih (odstranite skorjo) in eno rezino bogato namažite z matcha kremo.

3. Polnjenje:
Na kremo v dveh vrstah enakomerno razporedite sveže maline, pri čemer pustite nekaj prostora, da bodo lepo vidne pri rezanju.

4. Sestavljanje in hlajenje:
Pokrijte z drugo rezino kruha, rahlo pritisnite skupaj in zavijte v folijo za živila.
Pustite v hladilniku vsaj 1 uro, da se sendvič utrdi in bo lažje za rezanje.

5. Postrežba & uživanje:
Sendvič prerežite diagonalno – tako dobite značilne japonske trikotne rezine s čudovito malinovo sredico.
Odlično za piknik, popoldanski čaj ali kot sladki bento dodatek!