



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
2 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!