



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!