



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za speculoos tijesto

250 g	Brašna, glatkog
125 g	Smeđeg šećera
125 g	Maslaca, mekog
1 kom	Jaje
10 g	♦ Medenjaci mješavina začina
2 g	Praška za pecivo

Za kremu

300 g	Smrznutog bobičastog voća
150 g	Vrhinja za šlag
50 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer
250 g	Mascarponea
250 g	Skute

Krema s bobičastim voćem i speculoos keksima

🕒 140–180 Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 Za speculoos tijesto zamijesite sve sastojke u tijesto, pokrijte i ostavite da odstoji 2 sata.
- 2 Tepsiju obložiti papirom za pečenje. Razvaljajte tijesto na debljinu cca. 3 mm i staviti u tepsiju.
- 3 Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 170 °C cca. 10 minuta.

SAVJET: Savjet: Ako ste u žurbi, možete naravno koristiti i druge božićne kekse ili medenjake od prhkog tijesta.

- 4 Oko 200 g ohlađenih speculoosa stavite u plastičnu vrećicu i nasjeckajte na velike komade.
- 5 Miksajte vrhnje za šlag s vanilin šećerom u čvrsti šlag. Pomiješajte mascarpone sa skutu te umiješajte u šlag.
- 6 Pripremite 6 desertnih čaša, od kojih svaka sadrži 200-250 ml.
- 7 Na dno čaše rasporedite 2 žlice biskvitnih mrvica i prekrijte smrznutim bobičastim voćem. Pritisnite žlicom.
- 8 Ulijte kremu u dresir vrećicu i njome prekrijte bobičasto voće u staklenci.
- 9 Po vrhu rasporedite biskvitne mrvice, dodajte smrznuto bobičasto voće i prelijte kremom.
- 10 Ukrasite keksima i mentom.

