# Krema s bobičastim voćem i speculoos keksima

140—180 Min

## 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 | Vrhnja za šlag |
| 50 g | Bourbon Vanilin Šećer |
| 250 g | Mascarponea |
| 250 g | Skute |

## 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.