



Mrvljenac s cimetom i šumskim voćem na žaru s jogurtom

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu mrvljenca: Pomiješajte brašno sa zobenim pahuljicama, orasima, šećerom, cimetom i hladnim maslacem tako da stvore teksturu poput krušnih mrvica.
- 2 Dodajte malu količinu mrvljenca u kalupe, rasporedite šumske bobice po vrhu te preko svega stavite još jedan sloj mrvljenca.
- 3 Zagrijte roštilj i postavite male keramičke kalupe na njega. Zatvorite roštilj i pecite približno 15 minuta tako da bobice počnu kuhati, a mrvljenac dobije finu smeđu boju.
- 4 Za pripremu kreme: Pomiješajte jogurt, đumbir, kardamom i vanilin šećer, poslužite uz mrvljenac i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

Za mrvljenac

150 g	Jagoda
150 g	Malina
150 g	Borovnica
100 g	Brašna od pira
40 g	Zobenih pahuljica
40 g	Lješnjaka, mljevenih
40 g	Sirovog šećera od šećerne trske
60 g	Maslaca, hladnog
1 čajna žličica	🔥 Cimet mljeveni

Za kremu od jogurta

300 g	Grčkog jogurta
1 čajna žličica	🔥 Kardamom mljeveni
1 čajna žličica	🔥 Đumbir mljeveni
1 jušna žlica	🔥 Bourbon Vanilin Šećer

