



Rakott croissant eperdzsemmel és ricottával

🕒 30—45 Perc 

Elkészítés

Összetevők 6 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

10 db	Croissant, szikkadt
150 g	Ricotta
40 g	🔥 Bourbon vaníliás cukor
1 tk	Citromhéj, friss
40 g	Vaj, olvasztott
3 db	Tojás
200 ml	Tej
60 g	Cukor
1 üveg	Eperdzsem
1 csipet	🔥 Mézes sütemény fűszerkeverék

- 1 Félbevágjuk a péksütit és egy kivajazott sütőedénybe tesszük.
- 2 A ricottát a friss citromhéjjal és a vaníliás cukorral krémesre keverjük.
- 3 A tojást, a tejet, a cukrot és a mézes sütemény fűszerkeverékkel habosra keverjük, és a péksütikre öntjük. Ügyelnünk kell arra, hogy alaposan eláztassuk ezzel a keverékkel az összes croissant-t.
- 4 Ezután 40 percre hűtőbe tesszük, a sütőt pedig 180 °C-ra előmelegítjük, és alsó-felső sütésre állítjuk.
- 5 A már pihentetett croissant-okat megkenjük az olvasztott vajjal, és 30-35 percre a sütőbe tesszük sülni.
- 6 25 perc elteltével újra lekenjük a croissant-okat az eperdzsemmel, a tetejére kis ricotta halmokat kanalazunk, és visszatesszük a sütőbe további 5 percre.

