



Sladké škoricové tortilové lupienky s vanilkovým dipom

🕒 15–20 Min   

Príprava

- 1 Najskôr položte na plech papier na pečenie. Tortily nakrájajte na rovnako veľké trojuholníky a potrite rozpusteným maslom.
- 2 V mise zmiešajte hnedý kryštálový cukor so 4 PL škorice a touto zmesou rovnomerne posypte tortily. V prípade potreby ju môžete jemne zatlačiť, aby sa lepšie prilepila.
- 3 Predhrejte rúru na 180 °C s ventilátorom a lupienky pečte približne 10 minút dochrumkava.
- 4 Kým lupienky chladnú, pripravte si vanilkový dip. Na prípravu dipu zmiešajte v miske zmes na puding s cukrom a trochou mlieka, kým sa nevytvorí hladká zmes.
- 5 Potom prived'te zvyšok mlieka do varu a vmiešajte zmes na puding, za stáleho miešania prived'te do varu a ďalej varte na miernom stupni asi minútu. Pridaním vanilkového lusku Kotányi skutočne zvýrazníte chuť.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|------|-------------------------------------|
| 4 ks | Tortila (veľká alebo stredne veľká) |
| 40 g | Maslo, rozpustené |
| 60 g | Kryštálový cukor, hnedý |
| 4 PL | ♦ Škorica mletá |

Na vanilkový dip

| | |
|--------|--------------------------|
| 500 ml | Mlieko |
| 1 bal. | Zmes na vanilkový puding |
| 60 g | Cukor |
| 1 ks | ♦ Vanilka Bourbon |

