

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 priveďte zvyšok mlieka do varu a vmiešajte zmes na puding, za stáleho miešania priveďte 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