



# Slatka jaja s kiselim vrhnjem

🕒 30–35 Min   

## Priprema

- 1 U prvom koraku operite ljuske jajeta (koje su vam preostale od doručka ili kuhanja) s vrućom vodom kako bi uklonili ostatke sirovog jajeta.
- 2 Sljedeći korak je da umutite kiselo vrhnje, šlag, šećer i koricu limuna. Kada masa dobije kremastu supstancu napunite vrećicu za dekoriranje.
- 3 Za poseban okus u marmeladu od marelice dodajte mljeveni kardamomom i sastružite jezgru mahune od vanilije.
- 4 Ispunite ljuske od jajeta s kremom i na vrh dodajte žlicu marmelade od marelice. Napunjena slatka jaja čuvajte u hladnjaku dok ne budu spremna za jelo.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6 kom	Praznih ljuski jaja
120 g	Vrhnja za šlag
85 g	Kiselog vrhnja
20 g	Šećera u prahu
1 pakiranje	♦ Korica limuna
6 žlica	Marmelade od marelice
0.5 žličice	♦ Kardamom mljeveni
0.5 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

