



## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 10 kom      | Kroasana                |
| 150 g       | Ricotte                 |
| 1 vrećica   | ♦ Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 žličica   | Svježe limunove korice  |
| 40 g        | Otopljenog maslaca      |
| 3 kom       | Jaja                    |
| 200 ml      | Mlijeka                 |
| 60 g        | Šećera                  |
| 1 staklenka | Džema od jagoda         |
| 3 žlice     | ♦ Bourbon Vanilin Šećer |

# Slatki složenac od kroasana i džema od jagode

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 1 Kroasane prepolovite i stavite u namašćenu vatrostalnu posudu.
- 2 Pomiješajte ricottu sa svježom limunovom koricom i vanilin šećerom.
- 3 U sljedećem koraku pjenasto izmiksajte jaja, mlijeko, šećer i vanilin šećer te prelijte preko kroasana. Provjerite jesu li svi kroasani potpuno natopljeni.
- 4 Zatim ohladite u hladnjaku oko 40 minuta i zagrijte pećnicu na 180° gornju i donju toplinu.
- 5 Ravnomjerno namažite lonac otopljenim maslacem. Pecite složenac u pećnici 30-35 minuta.
- 6 Nakon 25 minuta premažite neke kroasane pekmezom od jagoda i stavite kremu od ricotte između kroasana pomoću dresir vrećice. Ostavite da se peče preostalih 5 minuta.

