



Slatki složenac od kroasana i džema od jagode

⌚ 30—45 Min   

Priprema

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

- 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.

