



Slatki tacosi s cheesecakeom i jagodama

⌚ 30—45 Min   

Priprema

- 1 Šećer pomiješajte s nekoliko žličica Kotányi My Coffee Spice Chai Moment mlinca. Zatim u tavi rastopite maslac.
- 2 Pržite tortilje s obje strane na vrućem maslacu nekoliko sekundi dok ne porumene. Zatim ih stavite u zdjelu sa šećerom dok tortilje ne budu obložene šećerom. Tortilje stavite u razmake između kalupa za muffine i ostavite da se ohlade.
- 3 U međuvremenu možete pripremiti preljev. Pomiješajte džem od jagoda sa sokom limete i malo vode.
- 4 Sada je nadjev pripremljen. Istucite čvrsti šlag. Pomiješajte krem sir i šećer u prahu, zatim umiješajte vanilin šećer i sok limete i nastavite miješati. Na kraju umiješajte šlag.
- 5 Tortilje napunite nadjevom i ukrasite umakom od jagoda. Poslužite s umakom od vanilije i čokoladnim umakom po želji.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

12 kom	Tortilja, malih
150 g	Maslaca
10 žlica	Šećera
1 kom	♦ Chai Moment
	Kalup za muffine

Za cheesecake punjenje:

300 g	Krem sira
2 žličice	Soka od limete
60 ml	Vrhinja za šlag
1 vrećica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
2 žlice	Šećera u prahu

Za preljev:

1 kom	Teglica džema od jagode
4 žlice	Soka od limete
1 žlica	Vode

