



# 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     | Vrhnja 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                    |

