



## Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkte

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 10 szt     | Croissant                                 |
| 150 g      | Ricotta                                   |
| 40 g       | ♦ Cukier z prawdziwą Waniłą Bourbon       |
| 1 łyżeczka | Świeża skórka z cytryny                   |
| 40 g       | Roztopione masło                          |
| 3 szt      | Jaja                                      |
| 200 ml     | Mleko                                     |
| 60 g       | Cukier                                    |
| 1 słoik    | Dżem truskawkowy                          |
| 3 łyżki    | ♦ Przyprawa Korzenna do domowych wypieków |

# Zapiekanka z croissantów

⌚ 30—45 Min 

## Przygotowanie

- 1 Przekrój na pół rogaliki i umieść w natłuszczonym naczyniu do zapiekanek.
- 2 Wymieszaj ser ricotta ze świeżą skórką z cytryny i cukrem waniliowym, aż uzyskasz kremową masę.
- 3 W następnym etapie wymieszaj jajka, mleko, cukier i przyprawę korzenną do wypieków i polej rogaliki. Upewnij się, że wszystkie rogaliki są całkowicie namoczone.
- 4 Następnie schłódź całość w lodówce przez około 40 minut, następnie nagrzej piekarnik do 180 stopni, ustaw na dole i górne grzanie.
- 5 Następnie posmaruj zapiekankę równomiernie stopionym masłem. Piecz zapiekankę w piekarniku przez 30-35 minut.
- 6 Po 25 minutach posmaruj niektóre rogaliki dżemem truskawkowym i umieść krem z Ricotty między rogalikami za pomocą torebki do kremu. Pozostaw do pieczenia na pozostałe 5 minut.

**WSKAZÓWKA:** Podawaj z dżemem, sosem waniliowym lub lodami.

