

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

10 szt	Croissant
150 g	Ricotta
40 g	Cukier z prawdziwą Wanilią 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 schłodź 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.