


Danac s voćem

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

K plus lisnato tijesto
250 g K Plus zamrznutih jagoda
1 kom Sweet chef puding od vanilije
250 ml mlijeka
1 kom Sweet chef vanilin šećer
20 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1 žumanjak
šećer u prahu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U 50 ml mlijeka dodajte puding, 20 g šećera i vanilin šećer pa ga skuhajte u 200 ml mlijeka te lagano rashladite.

Dodajte žumanjak u još topao puding i dobro promiješajte. Prekrijte prozirnom folijom tako da se ne stvara korica.

Ohlađeni puding izradite mikserom. Lisnato tijesto lagano razvaljajte pa zarolajte s obje strane prema sredini. Režite na kriške debljine prsta i spljoštite ih plošno u oblik srca.

Na svako srce dodajte žličicu kreme od vanilije i jagodu. Pecite 18 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°C. Ohlađeno pospite šećerom u prahu. Dobar tek!