



Pečena krema od vanilije s jagodama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

Sastojci

4 K Plus jaja
100 g šećera
2 Sweet chef vanilin šećera
1 žličica vanilin ekstrakta
100 g bijele čokolade
250 ml K Plus mlijeka
250 ml Sweet chef vrhnja za šlag
250 g jagoda



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180 ° C. Jaja, šećer i 1 vrećicu vanilin šećera miješajte ručnim mikserom 2-3 minute dok se šećer i vanilin šećer ne otope i smjesa postane svijetla i prozirna. Dodajte ekstrakt vanilije. Mlijeko i vrhnje za šlag zagrijavajte na srednjoj vatri i kad dođu neposredno pred vrenje sklonite.

Dodajte izlomljenu bijelu čokoladu i ostavite par minuta tako da se čokolada otopi. Dobro promiješajte. U smjesu s jajima dodajte prvo polovicu smjese vrhnja i mlijeka i dobro promiješajte, a zatim i drugu polovicu.

Vatrostalnu posudu (~20cm * 15 cm) premažite maslacem ili uljem i prekrijte papirom za pečenje kojeg pažljivo priljubite uz dno i stranice. Ulijte smjesu u pripremljenu posudu te je stavite u dublji pleh za pečenje i oko nje ulijte dovoljno kipuće vode da dođe do pola stranice posude. Pecite 45 minuta, dok krema nije tek pečena - još će biti lagano drhtava u sredini, ali će očvrnuti sa stajanjem.

Izvadite posudu iz pleha za pečenje i ostavite da se rashladi na sobnu temperaturu, a zatim i u hladnjaku.

Jagode narežite i pospite 1 vanilin šećerom te ostavite 5 minuta da se mariniraju. Ohlađenu kremu narežite i servirajte s jagodama.

Dobar tek!