Ölz rozinove bombetke “Maritozzi” z vanilijevo kremo

Italijanski užitek v kombinaciji s puhasto sladkobo – kremasto, nežno in neustavljivo.



Sestavine
4 Ölz rozinove bombetke
250 ml smetane za stepanje
1 vrečka utrjevalca za smetano (Sahnesteif)
1 žlica sladkorja v prahu
1/2 čajne žličke vaniljevega ekstrakta
Sladkor v prahu za posipanje

Čas priprave
15 min

1. Pripravite bombetke:
Ölz rozinove bombetke vzdolžno zarežite, vendar ne do konca, da jih lahko odprete kot majhne žepke.

2. Stepajte kremo:
Smetano za stepanje rahlo stepite, nato med mešanjem dodajte utrjevalec za smetano. Dodajte še sladkor v prahu in vaniljev ekstrakt ter stepajte, dokler ne dobite čvrste kreme.

3. Napolnite bombetke:
Kremo prenesite v dresirno vrečko in jo obilno nabrizgajte v zarezane bombetke. Z lopatico jo poravnajte, da dobite značilno obliko maritozzi.

4. Zaključek:
Po želji posujte s sladkorjem v prahu in postrezite ohlajeno.