Ölz Super Soft kruh z vaniljevo mascarpone kremo in češnjevim kompotom

Sadno, kremasto in čudovito poletno – popolno za 4 porcije, za deljenje in uživanje.



Sestavine
4 rezine Ölz Super Soft kruha
300 g češnj
2 čajni žlički Škroba
1 Limona
sladkor po potrebi
malo vode
120 ml smetane za stepanje
100 g mascarponeja
1 čajna žlička Vanilijeve paste
1 žlica sladkorja v prahu

_____
Količina: 4 porcije

Čas priprave
20 min

1. Priprava češnjevega kompota:
Češnje razpolovite in odstranite koščice. Dajte jih v manjši lonec in jih na srednji temperaturi počasi segrevajte do rahlega vretja. Po potrebi dodajte malo vode.

2. Zgostitev kompota:
Škrob zmešajte z malo vode, da dobite gladko zmes, in ga dodajte češnjam. Dobro premešajte in še kratek čas kuhajte, da se kompot nekoliko zgosti. Dodajte limonin sok in po okusu sladkajte s sladkorjem. Nato pustite, da se nekoliko ohladi.

3. Priprava vaniljeve mascarpone kreme:
Smetano za stepanje stepite do čvrstega. Mascarpone zmešajte z vaniljevo pasto in sladkorjem v prahu. Stepeno smetano previdno vmešajte v mascarpone, da dobite rahlo in puhasto kremo.

4. Sestavljanje:
Vaniljevo mascarpone kremo nabrizgajte na rezine Ölz Super Soft Sandwich kruha. Po vrhu razporedite češnjev kompot in zaključite z malo naribane limonine lupinice.

5. Serviranje:
Postrezite takoj in uživajte.