Ölz mini marmorni kolački v obliki venca z belo čokoladno-kremnim sirovim prelivom

Kremasto, sladko in praznično okrašeno – prava zvezda posebnih trenutkov.



Sestavine
5 kosov Ölz mini marmornih kolačkov
150 g bele čokolade
250 g kremnega sira (polnomastnega)
150 g mascarponeja
150 ml smetane za stepanje
2 žlici sladkorja v prahu (po želji)
1 vrečka vaniljevega sladkorja
20 g mering (za dekoracijo)
sveže sadje (za dekoracijo)
• sveža meta

_____
Čas hlajenja: približno 30 minut

Čas priprave
30 min

1. Priprava čokolade:
Belo čokolado stopite in jo pustite, da se nekoliko ohladi.

2. Priprava kreme:
Kremni sir, mascarpone, vaniljev sladkor, stopljeno čokolado in po želji sladkor v prahu zmešajte v gladko maso. Smetano posebej stepite do čvrstega in jo nežno vmešajte v kremo.

3. Hlajenje:
Kremo prenesite v dresirno vrečko in jo za približno 30 minut postavite v hladilnik.

4. Priprava kolača:
Ölz mini marmorni kolački narežite na tri dele in jih na večjem krožniku razporedite v obliki venca.

5. Dekoracija:
Med in na kose kolača nabrizgajte kupčke kreme. Okrasite s svežim sadjem, meringo (beljakovimi poljubčki) in listi mete.

6. Serviranje:
Najbolje je postreči sveže pripravljeno.