Ölz mini polžki čokolada & krema z arašidovo-kremnim sirovim nadevom

Kremasto, čokoladno in z nežno noto arašidov – neustavljiv užitek.



Sestavine
1 pakiranje Ölz mini polžkov čokolada & krema
200 g kremnega sira (polnomastnega)
90 g kremastega arašidovega masla
80 ml smetane za stepanje
3 žlice sladkorja v prahu (po okusu)
1 vrečka vaniljevega sladkorja
50 g temne čokolade
2 žlici kremastega arašidovega masla
2 žlici sesekljanih arašidov
kosmiči morske soli

Čas priprave
25 min

1. Priprava kreme:
Kremni sir, arašidovo maslo, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in ščepec soli zmešajte v gladko kremo.

2. Dodajanje smetane:
Smetano posebej stepite do čvrstega in jo nežno vmešajte v arašidovo-kremno maso.

3. Hlajenje:
Kremo prenesite v dresirno vrečko in jo za približno 20–30 minut postavite v hladilnik, da se nekoliko strdi.

4. Polnjenje polžkov:
Ölz mini polžke čokolada & krema vodoravno prerežite. Na spodnje polovice nabrizgajte kremo in jih pokrijte z zgornjimi deli.

5. Preliv:
Čokolado stopite in jo skupaj z arašidovim maslom pokapajte po polžkih.

6. Zaključek:
Posujte s sesekljanimi arašidi in malo morske soli.