



Ölz Mini masleni rogljički, polnjeni s kremnim sirom in jagodami

Lahkoten, sladek prigrizek za tople dni – popoln za brunch, piknik ali kot fina sladica



Sestavine

6 kosov Ölz Mini maslenih rogljičkov

150 g kremnega sira

1-2 čajni žlički sladkorja v prahu

1 zavitek vanilijevega sladkorja

100 g svežih jagod

Limonin sok

Po želji: malo stepene smetane

Čas priprave

15 min

1. Priprava nadeva iz kremnega sira

Kremni sir zmešamo s sladkorjem v prahu, vanilijevim sladkorjem in nekaj kapljicami limoninega soka do gladkega. Za bolj puhast rezultat lahko po želji vmešamo še 1-2 žlici stepene smetane.

2. Priprava jagod

Jagode operemo, odstranimo zelene dele in narežemo na tanke rezine.

3. Polnjenje rogljičkov

Ölz Mini maslene rogljičke previdno vodoravno prerežemo, vendar ne do konca. Notranjost napolnimo s kremo iz kremnega sira – lahko z žličo ali dekorativno s pomočjo dresirne vrečke.

4. Dodamo jagode

Rezine jagod položimo v kremo, rogljičke pa nežno stisnemo skupaj.

5. Serviranje

Po želji posujemo s svežo meto, naribano limonino lupinico ali sladkorjem v prahu. Hladno postrežemo – še posebej primerno za vroče dni.