



Ölz mlečni kruhki - »Éclair« s čokoladno kremo in lešniki

Sladko, kremasto in čudovito čokoladno – klasična sladica, pripravljena na povsem preprost način.



Sestavine

- 4 kosi Ölz mlečnih kruhkov
- 200 ml sladke smetane
- 1 zavojček utrjevalca za smetano
- 2 jedilni žlici čokoladne kreme
- 100 g stopljene čokoladne kuverture
- 2 jedilni žlici sesekljanih lešnikov

Čas priprave
20 min

1. Priprava kruhkov

Ölz mlečne kruhke previdno vzdolžno prerežite, da dobite spodnji in zgornji del.

2. Priprava kreme

Sladko smetano stepajte približno 1 minuto, nato postopoma dodajte utrjevalec za smetano in jo stepite do čvrstega.

Nežno vmešajte čokoladno kremo, da nastane enotna, gladka krema.

3. Brizganje kreme

Kremo preložite v brizgalno vrečko in jo obilno nabrizgajte na spodnji del mlečnih kruhkov.

4. Priprava "pokrovčkov"

Zgornje dele kruhkov na hitro pomočite v stopljeno čokoladno kuverturo.

5. Postrežba

Čokoladne "pokrovčke" položite na kremo in jih takoj posujte s sesekljanimi lešniki.