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.