



Ölz mlečni kruhki s čokolado – jabolčni-cheesecake narastek

Sadno-sladka jed iz pečice s puhastim cheesecake nadevom in poletnim sadjem



Sestavine

2 pakiranja Ölz mlečnih kruhkov s čokolado
1 jedilna žlica masla
225 g kremnega sira
1/2 skodelice jabolčne kreme
2 jedilni žlici sladkorja
1,5 skodelice polnomastnega mleka
4 jajca
1 jedilna žlička limonine lupinice
2 čajni žlički vaniljevega ekstrakta
1-2 jabolka
1 skodelica robid

Čas priprave
50 min

1. Segrevanje pečice

Pečico segrejte na 180 °C (zgornje/spodnje gretje).

2. Priprava pekača

Večji pekač premažite z maslom.

3. Priprava briošk

Ölz mlečne kruhke s čokolado vzdolžno zarezite, vendar jih ne prerežite povsem. Z zarezano stranjo navzgor jih položite v pripravljen pekač.

4. Priprava nadeva iz kremnega sira

Kremni sir, jabolčno kremo in sladkor z ročnim mešalnikom zmešajte v gladko, kremasto maso. V vsako zarezo v kruhku dodajte približno 2 jedilni žlici nadeva.

5. Priprava jajčno-mlečne mešanice

V skledi dobro stepite mleko, jajca, limonino lupinico in vaniljev ekstrakt. Mešanico enakomerno prelijte čez kruhke.

6. Oblaganje s sadjem

Po kruhkih razporedite rezine jabolk in robide.

7. Peka

Narastek najprej pokrijte in pecite 30 minut, nato odstranite pokrivalo in pecite še 15-20 minut, da se površina lepo zlato zapeče.

8. Ohlajanje in postrežba

Pustite, da se rahlo ohladi, in postrezite še mlačno – najboljši je prav tak!