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 zarežite, 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!