Ölz Pletenka pečena z jagodičevjem in kremnim sirom

Recept za sadno malico ali skupni zajtrk ob koncu tedna



Sestavine
1 Ölz pletenka
3 jajca
400 ml mleka
2 majhni žlici mlete vanilije
1 majhna žlica cimeta
100 g sladkorja
100 g jagod
100 g borovnic
100 g malin
Kremni sir

Čas priprave
80 min

1. Celotno Ölz Pletenko narežite na majhne kocke in jih razporedite po pekaču.
2. V posodi zmešajte jajca, mleko, vanilijo, cimet in sladkor.
3. Na kose pletenke razporedite jagodičevje, nato pa ~~jih~~ prelijte z mešanico jajc in mleka.
4. Na vrh dodajte nekaj žličk kremnega sira in pustite pekač počivati v hladilniku vsaj 30 minut.
5. Pecite v pečici pri 180 stopinjah 35 minut, da postane hrustljava.