



Ölz rozinove brioške z matcha kremnim nadevom

Sladki »burgerji« z matcha kremo in jagodičevjem – popolni za poletje



Sestavine

2 kosa Ölz rozinovitih briošk
1 jedilna žlica matche v prahu
1 avokado
200 g bele čokolade
jagode in fizalis (volčje jabolko/andska jagoda)

Čas priprave

15 min

1. Priprava kreme

Avokado, stopljeno belo čokolado in presejan matcha prah dajte v multipraktik ter zmiksajte v gladko kremo.

2. Polnjenje rozinovitih briošk

Ölz rozinove brioške prerežite na polovico in jih napolnite z matcha kremo. Po vrhu dodajte še nekaj rezin jagod in razpolovljene fizalise (volčje jabolko/andska jagoda), nato brioško znova zaprite.

3. Uživate

Sladki burgerji so pripravljeni!