Ölz Mini marmorni kolaček s prelivom iz višenj v stilu Schwarzwälder

Poletna sladica z vaniljevo kremo in višnjevim sirupom



Sestavine
2 kosa Ölz Mini marmornega kolačka
250 g sladke smetane
2 žlici sladkorja v prahu
2 čajni žlički krepilca za smetano
1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta
2 žlici višnjevega sirupa
2 žlici čokoladnih ostružkov
Višnje (sveže ali iz kompota)

Čas priprave
10 min

1. Priprava vaniljeve kreme:
Sladko smetano stepite s krepilcem za smetano, vaniljevim ekstraktom in sladkorjem v prahu, dokler ne postane kremasta.
Prestavite jo v dresirno vrečko.

2. Priprava kolačka:
Vzemite Ölz Mini marmorni kolaček iz embalaže in ga postavite na krožnik.
Okrasite z vaniljevo kremo po želji.

3. Dekoracija:
Na kremo dodajte nekaj čokoladnih ostružkov in višenj.
Na koncu vse skupaj pokapajte z nekaj kapljicami višnjevega sirupa.

4. Postrežba & uživanje:
In že je pripravljena nebeška mini sladica v stilu Schwarzwälder – kremasta, sadna in čokoladna!