



# 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!