Ölz Mini polžki Čokolada & Krema z espresso kremo

Hitra sladica – popolna za uživanje ob kavi in sladke trenutke

Sestavine
3 kosi Ölz Mini polžkov Čokolada & Krema
75 ml sladke smetane
1 žlica espressa v prahu (ali svež, hladen espresso)
1 čajna žlička sladkorja v prahu
50 g mascarpone sira
Po želji: čokoladni ostružki ali kakavova zrna za posip

Čas priprave
15 min

1. Priprava espresso kreme
Smetano stepemo skupaj z espressom v prahu (ali hladnim sveže pripravljenim espressom) in sladkorjem v prahu do čvrstega. Vmešamo mascarpone in zmešamo do gladkega. Postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut.

2. Razpolovimo mini polžke
Ölz Mini polžke s čokolado in kremo vodoravno prerežemo na polovico.

3. Polnjenje in okrasitev
Spodnjo polovico namažemo z espresso kremo – z žlico ali z dresirno vrečko. Po želji potresemo s čokoladnimi ostružki ali kakavovimi zrni. Pokrijemo z zgornjo polovico in rahlo pritisnemo.

4. Serviranje
Postrežemo takoj ali hranimo v hladilniku do serviranja. Okrasimo s svežimi jagodami (npr. ribezi kot na sliki).