

Desert s jagodama i kremom od sira

Slatke lazanje s mascarpone kremom i jagodama

oko 6 porcija



uspjeha lako

do 40 Min.



Sastojci:

Tijesto za savijaču:

2 lista tijesta za savijaču (1/2 pakiranja)

Za posipanje:

šećera

Krema od mascarponea:

150 g sira Mascarpone

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna

¼ l tekućeg slatkog vrhnja

1 omot Dr. Oetker Kremfixa

2 žlice šećera u prahu (prosijanog)

350 g jagoda

Za posipanje:

šećera u prahu

1 Tijesto za savijaču:

Listove tijesta za savijaču narežite na kvadrate (8 x 8 cm). Lagano premažite vodom i pospite šećerom. Komade tijesta stavite na lim za pečenje, obložen papirom za pečenje.

Lim stavite u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 10 Minute

2 Krema od mascarponea:

Za kremu dobro pomiješajte mascarpone s vanilin šećerom i koricom limuna. Tučeno vrhnje s Kremfixom i šećerom u prahu istucite u šlag i pomiješajte s mascarponeom.

Spojite po 4 ohlađena lista tijesta za savijače s kremom i jagodama.

3 Za posipanje:

Lazanje od jagoda pospite šećerom u prahu.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Tučeno vrhnje ne smije se prejako istući. Preporučuje se tučeno vrhnje tući na srednjoj brzini miksera. Može se koristiti i šlag pjena spray.
- Umjesto jagoda možete upotrijebiti i bobičasto voće po želji. Poslužite lasanje od jagoda s preljevom po želji.

