

# Lisnati cvjetovi

Lisnati cvjetovi sa domaćom kremom od vanilije i malinama

10 komada



uspjeha lako

do 90 Min.



## Sastojci:

### Potrebno:

kalup za kolače (ø 7 cm)

### Tijesto:

oko 600 g duboko zamrznutog

lisnatog tijesta

½ tuba Dr. Oetker Crvena boja za kolače (5 g)

suncokretovog ulja (za premazivanje)

### Krema od vanilije:

150 ml mlijeka (3.5 % m.m.)

2 žlice Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije

1 žličica šećera

### Dekoracija:

1 žlica marmelade od marelica

125 g malina

150 g pasirane marmelade od maline

1 žlica šećera u prahu

1 zlatni listić (siguran za konzumaciju)

## 1 Priprema tijesta:

Zagrijte pećnicu. Premazite lisnato tijesto tankim slojem crvene jestive boje i ostavite da se odmrzava oko 5 minuta. Izrežite po 5 traka veličine 3 x 6,5 cm za svaki od 10 cvjetova. Oblikujte svaku traku u omču i spojite uže stranice. Najbolje je koristiti jednokratne rukavice kako vam ruke ne bi poprimile crvenu boju. Složite omče od lisnatog tijesta jednu pored druge i formirajte cvijet s pet latica. Oko svakog cvijeta stavite nauljeni kalup.

**Električna pećnica 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

## 2 Krema od vanilije:

U međuvremenu napravite kremu od vanilije. U zdjelici miješajte 2 žlice mlijeka s praškom za puding i šećerom dok ne dobijete glatku smjesu. Preostalo mlijeko zakuhajte na srednje jakoj vatri. Dodajte smjesu s pudingom i kuhajte na srednje jakoj vatri oko 30 sekundi. Maknite kremu s vatre, ostavite da se kratko ohladi, stavite u slastičarsku vrećicu i istisnite malo kreme u sredinu svakog cvijeta. Ostavite da se ohladi.



Dr. Oetker Hrvatska

3 **Ukrašavanje:**

Premažite cvjetove tankim slojem marmelade od marelice. Operite, sortirajte i po potrebi posušite maline. Miješajte marmeladu od malina dok ne postane glatka i stavite komadić u sredinu svakog cvijeta. Ukrasite svježim malinama, pospite šećerom u prahu i poslužite ukrašeno zlatnim listićima.

