


Lisnati trokutići od vanilije s pudingom

Idealna zakuska za piknik ili posao. Hrskavi trokutići punjeni pudingom pripremljenim na bazi pravog vanilija štapića i žumanjaka. Oduševit će svakoga!

6 komada    uspjeva lako  do 20 Min.



Sastojci:

Puding krema:

250 ml mlijeka
1 pakiranje Dr. Oetker Vanilija štapića
3 žumanjka
50 g šećera
10 g Dr. Oetker Original Gustina
10 g brašna

Tijesto:

1 jaje
1 pakiranje lisnatog tijesta

1 Priprema:

Ulijte mlijeko u lonac. Vanilija štapić razrežite po dužini, izvadite sjemenke te ih stavite zajedno sa štapićem u mlijeko. Zagrijte do vrenja. Izvadite vanilija štapić. Umutite žumanjke i šećer u svijetlu smjesu. Postupno dodajte gustin i pšenično brašno uz neprekidno miksiranje dok ne dobijete kremastu konzistenciju. Dodajte 100 ml vrućeg mlijeka i dobro izmiksajte. Prelijte smjesu u vruće mlijeko, promiješajte i nastavite kuhati na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Kad se krema zgusne, maknite lonac s vatre, stavite je u zdjelicu i prekrijte prozirnom folijom – tako da dodiruje puding. Ostavite da se ohladi.

2 Oblikovanje tijesta:

Zagrijte pećnicu na 220 °C. Lim za pećnicu obložite papirom za pečenje. Umutite jaje s malo vode. Komad lisnatog tijesta podijelite na 6 kvadrata. Dva ruba svakog kvadrata premažite jajetom. Na svaki stavite ohlađenog pudinga. Zalijepite rubove tijesta tako da formirate trokutić i pritisnite ga vilicom po cijeloj dužini. Lagano izrežite vrh svakog trokutića pa premažite jajetom.



Dr. Oetker Hrvatska

- ③ **Pečenje:**
Stavite trokutiće u pećnicu.

Električna pećnica 220 °C
Pećnica na vrući zrak 210 °C
Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Ohladite nakon pečenja.

