

Voćna čarolija



Izuzetno fin i lagan kolač , još ako volite i imate razno voće e onda je to prava voćna čarolija .

U ovom kolaču možete kombinirati voće koje vi najviše volite ili stavite samo jednu vrstu voća .

Ma jednostavno pustite svoju maštu i poredajte voće po vašem guštu .

SASTOJCI :

2 paketa vafle

500 ml slatkog vrhnja

500 g krem sir za kolače (može i Quark ili Topfen)

250 g mascarpone

130 – 150 g šećera u prahu (ovisno o slatkoći voća)

4 kremfix

Korica od jednog limuna

Voće po želji (za veliku tepsiju 30 x 32)

DODATNI SASTOJCI PO POTREBI – (ovisno o tome koje voće koristite)

1 paketić želatine

5 žlica vode

PRIPREMA :

1 . želatinu namoči u vodi da nabubri (ako ćete ju koristiti) ...

2 . na plitki pleh ili pladanj staviti obruč za kolače te ga namjestiti na promjer (30 x 32) ...

3 . na pleh poslagati vafle ...

PRIPREMA KREME :

- 1 . u posudu staviti krem sir , mascarpone , slatko vrhnje , šećer u prahu i limunovu koranicu ...
- 2 . kad se sve napola umuti dodati kremfix te nastaviti mutiti sve dok se ne dobije jedna fina i čvrsta krema ...
- 3 . kremu ravnomjerno premazati preko vafli ...
- 4 . voće možete redati po vašoj želji u dužinu u kockice ili ga jednostavno samo stavite na kolač ...
- 5 . ako koristite želatinu ...
– želatinu otopiti , te samo malo premazati ono voće koje tamni i koje se brzo kvari ...
- 6 . kolač staviti u hladnjak na minimalno 4 sata a najbolje preko noći ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri