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 koricu …

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