



SLADKI CANNOLI KINDER MILCH-SCHNITTE

Kinder
Milch-
Schnitte

Čas priprave:

35 minut

Hlajenje:

10 minut

SESTAVINE:

- 75 g marcipana
- 50 g sladkorja v prahu
- 25 g moka (tip 405)
- Moka za pekač
- 35 g beljakov
- 1 žlica limoninega soka
- Maslo za namastitev
- 6 kosov Milch-Schnitte®
- 100 g smetane (30% maščobe)
- 40 g kremnega sira (60% maščobe)
- 2 žlici sladkorja v prahu

PRAV TAKO:

Posode, ročni mešalnik, sito, pečica, pekač, visoka posoda, dresirna vrečka, deska in nož

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **8**
Teža, dobljena na porcijo: **67g**
Kalorična vrednost na porcijo: **248 kcal**

NAVODILA:

1.

Marcipan damo v skledo. Dodamo sladkor v prahu, moko, beljake in limonin sok ter vse skupaj zmešamo v homogeno zmes. Nato presejete.

2.

Pečico segrejte (zgornji/spodnji grelec: 180 °C /ventilacijska pečica: 155 °C). Pekač posujte z moko. Testo razvaljajte v krog (8 krogov; premer približno 11 cm). Pecite jih približno 10 minut na srednji rešetki, dokler testo rahlo ne porjavi. Nato zavijte kroge okoli valjastega predmeta, da dobite tipično obliko kanolov. Stisnite konca testa, da se oblikuje in pustite, da se ohladi.

3.

Smetano vlijte v visoko posodo in stepajte, da se strdi. Dodajte 2 kosa Milch-Schnitte®, kremni sirček in sladkor v prahu ter premešajte z ročnim mešalnikom. Kremo dajte v dresirno vrečko.

4.

Preostale Milch-Schnitte® vzdolžno razrežite na trakove. Kanole napolnite s smetano in trakovi Milch-Schnitte®.