

Desert s jagodama

Slatke lazanje s mascarpone kremom i jagodama

otprilike 6 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

2 pakovanja lisnatog testa (testo za pitu - 2 lista, 1/2 pakovanja)

Za posipanje:

šećera

Krem od mascarponea:

150 g mascarpone sira
rendane kore limuna
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
250 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
2 kašičice šećera u prahu
350 g jagoda

Za posipanje:

šećera u prahu

1 Testo za pitu:

Listove testa za pitu narežite na kvadrate (8 x 8 cm). Lagano premažite vodom i pospite šećerom. Komade testa stavite na lim za pečenje, obložen papirom za pečenje. Lim stavite u sredinu prethodno zagrijane rerne. Električna rerna: 180°C Vreme pečenja: oko 10 Min.

2 Krem od mascarponea:

Za krem dobro umešajte mascarpone s vanilin šećerom i koricom limuna. Slatku pavlaku s Kremfixom i šećerom u prahu umutite u šlag i pomešajte s mascarponeom. Spojite po 4 ohlađena lista testa s kremom i jagodama.

3 Za posipanje:

Lazanje od jagoda pospite šećerom u prahu.