

Voćne vanilija šnite



Priprema:

Prvo pripremiti voćni fil. Maline i borovnice pomiješati sa šećerom i zagrijavati na jačoj temperaturi. Kad se šećer otopi i voće omekša usitniti sve štapićem mikesrom. Gustin pomiješati sa vodom tako da nema grudvica. Zakuhati voćni fil sa gustinom uz stalno miješanje dok ne očvrstne. Na kraju dodati i vanilin šećer i promiješati. Površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti da se ohladi. Kad je fil ohlađen prebaciti ga u poslastičarsku plastičnu vrećicu za ukrašavanje.

Pripremiti četvrtasti kalup (za hljeb) dimenzija 26.5 x 9.5 x 7 cm i obložiti ga prozirnrom folijom, tako da folija sa svih strana prelazi ivice kalupa po nekoliko centimetara.

Za vanilija fil u mješavinu hladnog mlijeka i slatkog vrhnja dodati sadržaj vrećica galetta pudinga i finesse arome bourbon vanilije te miksati prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera i miksati još oko 3-5 minuta i fil je spreman.

Na dno kalupa prvo poredati 9 komada lisnatog keksa jedan do drugog sa glazurom okrenutom na dolje. Preko rasporediti 3-4 kašike vanilija fila i poravnati. Vrećici u kojoj je voćni fil odrezati vrh i nanijeti preko vanilija fila. Pažljivo ponoviti postupak premazivanja sa vanilija i voćnim filom (vanilija fil u 3 sloja, a voćni u 2 sloja). Završiti kolač sa još jednim slojem keksa okrenutim glazurom prema filu. Kolač ostaviti na hlađenje nekoliko sati (najbolje preko noći).

Od ostatka keksa i filova pripremiti i 2 deserta u čaši (keks izmrviti, a kreme nanositi pomoću poslastičarskih vrećica).

Kad je kolač ohlađen pažljivo ga okrenuti na dasku ili tanjir za posluživanje i ukloniti kalup i foliju. Kolač ukrasiti voćem i listićima mente. Rezati šnite na širinu keksa kako bi imali uredne rezove.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Voćni fil:

- 125g malina
- 125 g borovnica
- 130 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 25 g Dr. Oetker gustina
- 3 kašike vode

Vanilija fil:

- 4 dl hladnog mlijeka
- 4 dl hladnog slatkog vrhnja
- 2 vrećice Dr. Oetker galetta krem pudinga s okusom vanilije
- 2 vrećice Dr. Oetker finesse aroma bourbon vanilije

Još potrebno:

- 250 g Asolette lisnatog keksa