

Kremaste Lotus šnite



Vrijeme pripreme: 70 min

Potrebni sastojci za 16 komada:

Puding fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 3 vrećice Dr. Oetker Creative pudding-a, okus bijela čokolada i cimet
- 170 g šećera
- Biscoff namaz 250 g
- 10 g Dr. Oetker želatine u prahu
- 3 dl vrhnja za šlag (hladno)

Još potrebno:

- Lotus Biscoff keksići
- 150 g Biscoff namaza

Priprema:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi dok ne zakuha. Puding pomiješati sa šećerom i hladnim mlijekom u smjesu bez grudvica. U vrelom mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta; površinu pudinga prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad je puding ohlađen izmiksati vrhnje za šlag i ostaviti sa strane.

Želatinu pripremiti prema uputstvu na vrećici (u manjem lončiću želatinu natopiti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti oko 5 min da nabubri, a zatim otopiti na laganoj vatri).

U ohlađen puding dodati 250 g Biscoff namaza i dobro izmiksati. Zatim dodati otopljenu želatinu i još jednom sve izmiksati u smjesu bez grudvica. Na kraju u puding ručno umiješati i umučeno vrhnje za šlag pomoću silikonske špatule lagano prevrćući smjesu odozdo prema gore dok se masa ne ujednači.

U kalup dimenzija 20x20 cm h=8 cm, rasporediti Lotus keksiće koje za dno zalijepimo sa malo fila na svakom keksu. Preko keksa rasporediti 6 kašika fila i poravnati. Postupak ponavljati dok ne utrošite sav fil (po želji ostaviti nekoliko kašika fila za završno ukrašavanje).

Za završni sloj otopiti 150 g Biscoff namaza i premazati preko završnog sloja puding fila. Gotov kolač ostaviti min 4 h (najbolje preko noći) na hlađenje u frižider. Poslužiti izrezano na šnite.

Kolač možete raditi i u nekom drugom kalupu drugačijih dimenzija, te ga servirati kao kocke.

Prijatno!