


Colomba s kremom i voćnom salatom u čaši

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4 porcije

Sastojci

Za pripremu kreme:

- 1 litra K Plus mlijeka 2,8% m.m.
- 3 kom Sweei Chef vanilin šećera
- 2 cijela K Plus jaja
- 2 žumanjka
- 240 g šećera
- 100 g Bio Zone glatkog brašna
- 500 ml slatkog vrhnja
- 2 vrećice Kremfixa

Za pripremu voćne salate:

- 250 g jagoda
- 150 ml pjenušavog vina
- 4 kriške ananasa
- 1 naranča
- 1 kruška
- šećer (po ukusu)

Ostali potrebni sastojci:

- 1 kolač Colomba Special Moments

Nutritivne vrijednosti



Priprema voćne salate:

Voće ogulite, očistite i narežite na sitne, podjednake komadiće. Po želji zasladite i prelijete pjenušavim vinom. Dobro promiješajte i stavite u hladnjak, najbolje preko noći, kako bi se voće maceriralo i stvorilo aromatični sirup.

Ukoliko želite varijantu bez alkohola, vino možete zamijeniti sokom od naranče ili ananasa.

Priprema kreme:

U zdjeli izmiksajte jaja, žumanjke i šećer, zatim dodajte brašno i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. U loncu zagrijte mlijeko s vanilin šećerom do vrenja, a zatim ga uz stalno miješanje postupno ulijevate u smjesu s jajima. Smjesu vratite u lonac i na laganoj vatri kuhajte još 2–3 minute, dok se ne zgusne. Maknite s vatre i potpuno ohladite.

Slatko vrhnje izmiksajte s kremfixom dok ne postane čvrsto. Zatim ga nježno umiješajte u ohlađenu vanilin kremu.

Slaganje deserta

Colombu izmrvimo i napunimo čaše do otprilike trećine visine. Natopimo sirupom iz voćne salate, zatim dodamo sloj vanilin kreme i na vrh rasporedimo voće.

