



# Ölz Mini Masleni Francoski Roglički s pistacijevno kremo in suhimi jagodami

Trendovski recept s sušenimi jagodami za 2 porciji



## Sestavine

2 Ölz mini maslena francoska rogljička  
150 g pistacij  
205 ml mleka  
30 g masla  
100 g bele čokolade  
Sladkor za glazuro  
Posušene jagode  
Sesekljanе pistacije za dekoracijo

## Čas priprave

20 min

1. Najprej odstranite lupine s pistacij, če so bile te kupljene z lupinami.
2. V manjši posodi zavrite vodo in v njej približno 5 minut kuhajte oluščene pistacije, dokler se ne zmehčajo.
3. Pistacije odcedite in jih razporedite na čajno brisačo. Pistacije rahlo podrgnete z brisačo, da odstranite lupino.
4. Olupljene pistacije dajte v multipraktik. Dodajte 80 ml mleka in 1 žlico sladkorja v prahu ter mešajte, dokler ne dobite fine mase.
5. V manjši ponvi segrejte 125 ml mleka, 30 g masla in 100 g bele čokolade ter jih stopite.
6. Nato čokoladno zmes dodajte v multipraktik in vse skupaj še enkrat premešajte.
7. Vaša domača pistacijeva krema je pripravljena.
8. V kremo potopite Ölz mini maslene rogljičke ali jih razrežite in napolnite s kremo.
9. Rogličke okrasite s sesekljanimi pistacijami in sušenimi jagodami in zeleni trendovski rogljički so pripravljeni.