



Овошни лиснати нинџа звездички

Фичо ќе ни даде повеќе идеја, отколку рецепт, за подготовка на овошни лиснати пецива.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- Готово лиснато тесто
- 250 грама крем сирење
- 2 лажици сок од лимон
- 1 лажица кора од лимон
- 2 лажици ванила екстракт
- по потреба џем од малини
- малини

Чекор 1

Вклучете ја рерната на 200 степени. Во миксер ставете ги крем сирењето, сокот од лимон, кората од лимон и ванилата и матете додека не добиете убава смеса.

Лиснатото тесто расукајте го на набрашната површина. Внимавајте да не биде претенко.

Чекор 2

Исечете го тестото како што го прави тоа Фичо во видеото.

При редување во ростерот внимавајте да не бидат премногу блиску една до друга за да не се залепат.

Чекор 3

Во средината ставете од крем сирењето и малку џем од малини. На секоја звездичка ставете по четири малини. Ако сакате поблаго, ставете повеќе џем.

Чекор 4

Печете на 200 степени 15-18 минути.

Чекор 5

Сервирајте и наросете со шеќер во прав!

Совет

Вкусот на ова пециво во голема мера е дефиниран од квалитетот на лиснатото тесто. Најдобро ако самите го направите дома.



Користени производи:



Ростер тава



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk