



# SLOJEVITA SAVIJAČA OD VANILIJE



## QimiQ BENEFITS

- Jednostavna i brza priprema
- Kremastiji okus s manje masnoća
- Nije potrebno koristiti dodatnu želatinu



20



lako

## Tipps

Umjesto tijesta za savijače može se koristiti i lisnato tijesto.

## INGREDIENTS FOR 4 PORCIJA

**250 g** QimiQ Whip s okusom vanilije, ohlađenog

**1 pakiranje** Svježeg vučenog tijesta za savijače

**200 g** Malina

**125 g** Borovnicama

## METHOD

1. Pećnicu ugrijati na 200 °C ( donji i gornji grijač).
2. Iz tijesta za savijače narezati krugove, poslagati ih na papir za pečenje položen na tepsiju te peći u prethodno ugrijanoj pećnici oko 7 minuta. Ohladiti.
3. Hladni QimiQ Whip s okusom vanilije miješati dok se ne dobije željeni volumen. Kremu napuniti u kuharsku špricu.
4. Tri pečena tijesta naizmjenično napuniti s kremom, borovnicama i malinama.