

Zutaten für 8 Stück:

2 Pkg. Frühstückscroissants (=8 mittelgroße zum Aufbacken oder fertige vom Bäcker)

Für die Füllung:

250 g Topfen/Speisequark (20 % Fett)

150 g Mascarpone (alternativ Frischkäse)

1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanillezucker, Extrakt oder Paste)

4-5 EL Puderzucker (=ca. 80 g)

2 TL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver (=ca. 10 g)

1 Eigelb

Topping:

20 g Schokotröpfchen

10 g Kakao

70 g gefrorene Himbeeren



Zubereitung:

1) Schneidet die Croissants in der Mitte so auf, dass eine Schmetterlingsform entsteht (nicht ganz durchschneiden – siehe Video).

2) Legt sie dicht nebeneinander in eine Backform (meine hat die Größe: 40x25 cm).

Heizt den Ofen auf 200 Grad O/U Hitze vor.

3) Für die Creme verrührt ihr einfach alle Zutaten mit einem Handrührgerät.

4) Die Creme könnt ihr nun nach eurem Geschmack verfeinern. Ich teile die Masse immer auf und gebe in die eine Hälfte die gefrorenen Himbeeren und in die andere Kakao und Schokotröpfchen. Bestreicht jedes Croissant mit ca. 1 EL von der Füllung.

5) Backt sie bei 200 Grad O/U Hitze ca. 15-20 min. Die Füllung ist danach noch „wabbelig“, wird aber beim Abkühlen fester und bleibt dann angenehm cremig.

Sastojci za 8 punjenih kroasana:

2 pak. kroasana (=8 kom. srednje veličine, za ispeći ili već gotove iz pekare)

Za fil:

250 g kvarka/posnog sira (20 % masnoće)

150 g mascarpone sira (alternativno krem sira)

na vrh noža vanilije u prahu (alternativno vanilin šećer, ekstrakt ili pasta)

4-5 kašika šećera u prahu (=ca. 80 g)

2 kašikice gustina ili pudinga od vanilije (=ca. 10 g)

1 žumanjak

Topping:

20 g čokoladnih kapljica

10 g kakaa

70 g zamrznutih malina



Priprema:

1) Kroasane prerežite tako da dobijete oblik leptira (znači ne skroz prerezati nego samo do sredine pa otvoriti kao u videu pokazano).

2) Stavite ih gusto jedan pored drugog u kalup veličine: 40x25 cm.

Zagrijte rernu na 200 stepeni gornji/donji grijači.

3) Za kremu sve sastojke pomoću miksera sjedinite.

4) Kremu možete obogatiti po svom ukusu. Ja je podijelim pa u jednu polovicu stavim kakao i čokoladne kapljice a u drugu zamrznute maline. Svaki kroasan premažite sa 1 kašikom od fila.

5) Pecite ih na 200 stepeni oko 20 min. Fil će nakon toga biti mekan i „klimav“ ali kad se malo ohladi postaće čvršći i ipak lijepo kremast.