Punjeni vocni omlet



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **50 g**šecera
- **30 g**brašna
- **3**jajeta
- **1 kesica**vanil šecera

Krem:

- **50 g**šlag kreme od vanile
- **100 g**sezonskog voca
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti biskvitno testo od 3 jaja, 50 g šecera, 1 kesice vanil šecera i 30 g brašna. Promesati i peci u namašcen i brašnom posut tiganj za omlet 10-12 minuta na temperaturi 200-220 stepeni. Ohlaen omlet pažljivo preneti na tacnu, saviti ga u obliku korneta pa ga napuniti umucenim šlagom pomesanim sa sitno seckanim sezonskim vocem. Posipati ga šecerom u prahu i odmah služiti. Postupak ponavljati u zavisnosti od broja gostiju!

Savet