

Ocvrte kruhove rezine z marcipanom

Priprava:

Ocvrte kruhove rezine z marcipanom pripravimo tako, da najprej po dolgem prerežemo mlečne žemljice. Marcipan narežemo na rezine in z njim obložimo polovičke žemljic. Prekrijemo s preostalimi žemljicami. Umešamo jajca.

Smetano, jajca, pomarančno lupinico v prahu, pomarančni liker in vanilijev sladkor dobro premešamo. V zmes za nekaj trenutkov pomočimo napolnjene žemljice, jih nato izvlečemo in počakamo, da se posušijo.

V ponvi segrejemo olje in ocvremo rezine. Ko so ocvrte, jih položimo na papirnat prtiček, da se razmastijo. **Ocvrte kruhove rezine z marcipanom** posujemo s sladkorjem v prahu.

Nasvet:

Po receptu za **ocvrte kruhove rezine z marcipanom** lahko uporabimo tudi krofe, ki so nam ostali od pusta. Namesto mlečnih žemljic uporabimo krofe brez polnila.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: topla sladica

Lastnosti: za gurmane

Sestavine za 4 porcije:

- 200 g mlečnih žemljic
- 100 g marcipana
- 200 ml sladke smetane
- 3 jajca
- 1/2 čajne žličke pomarančne lupinice v prahu
- 2 jedilni žlici likerja Grand Marnier
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (8g)
- sladkor v prahu (za posip)
- rastlinsko olje (za cvrtje)