

Recepty



Croquembouche

Ingredience

150 g hladké mouky

100 g másla

4 vejce

250 ml vody

špetka soli

tuk na vymazání plechu

Krém:

500 g vanilkového pudinku

500 ml smetany ke šlehání

vaječný likér dle chuti

cukr dle chuti

Karamel:

500 g cukru krupice

100 ml vody

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Vodu dáme do hrnce, přidáme sůl, máslo a přivedeme k varu. Když začne voda vřít, přidáváme hladkou mouku za stálého míchání, aby se nám netvořily hrudky. Na mírném ohni těsto za stálého míchání spaříme, až se začne oddělovat od stěn hrnce. Spařené těsto přesuneme do mísy a pořádně propracujeme....

Crouquembouche - recept

Vodu dáme do hrnce, přidáme sůl, máslo a přivedeme k varu. Když začne voda vřít, přidáváme hladkou mouku za stálého míchání, aby se nám netvořily hrudky. Na mírném ohni těsto za stálého míchání spaříme, až se začne oddělovat od stěn hrnce. Spařené těsto přesuneme do mísy a pořádně propracujeme. **Těsto** naplníme do cukrářského sáčku a na tukem vymazaný plech děláme kuličky. Pečeme v předehřáté troubě na 230 °C asi 5 minut, než se těsto nafoukne. Teplotu snížíme na 160 °C a dopečeme dozlatova. Necháme vychladnout.

Ušleháme šlehačku, kterou vmícháme do hotového vanilkového pudinku a dochutíme likérem. Připravený **krém** naplníme do cukrářského sáčku s úzkou trubičkou. Zapichujeme do vychladlých kuliček, vstříkneme trochu krému a necháme ztuhnout.

Připravíme si **karamel**. Nasypeme cukr do zahřátého hrnce a za stálého míchání čekáme, až se cukr rozpustí a zezlátne. Pomalu vmícháme vodu a necháme karamel provařit. Naplněné kuličky namáčíme v karamelu a na talíři slepujeme do tvaru pyramidy. Hrnc s karamellem postavíme k pyramidě a vidličkou vytahujeme tenké nitky karamelu, kterými pyramidu opředeme do "pavučiny" a necháme pořádně vychladnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí