

NajPečenie



Francúzsky krémeš

Úžasný domáci krémeš, ktorý sa z tanierov vytratí určite rýchlo. Pozrite si fotopostup.

Potrebuje:

1 bal.	lístkové cesto
1 liter	mlieko
200 g	cukor práškový
3 lyžica	múka hrubá
2 bal.	puding vanilkový
1,5 bal.	vanilínový cukor
150 g	Helia
3 lyžica	rum
100 g	čokoláda na varenie
2 ks	vajcia
100 g	Cera
250 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	stužovač šľahačky
	soľ

Postup:



Lístkové cesto, rozdelím na dve časti a vyvalkám. Položím na opačnú stranu dvoch plechov. Dobre popichám, aby sa mi cesto nenafúкло. Pečiem v dobre vyhriatej rúre na 200-220 °C. Pečiem do zlatista.



Plnka: 1 liter mlieka dáme prevariť. V malom množstve mlieka rozhabarkujem 2 balíčky vanilkového prášku, 3 lyžice hrubej múky, štipku soli, 2 žĺtka, vanilínový cukor. Uvaríme hustú kašu. Ešte do teplej kaše zapracujeme 150 g Helie. Miešame a nakoniec pridáme 3 lyžice rumu. Medzi tým si vyšľaháme z 2 bielkov sneh a pridáme 200 g práškového cukru. Keď je sneh pevný, zapracujeme do letnej zmesi aj sneh. Plnka na krémeš je hotová. Ešte teplú

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

ju navrstvíme na upečený plát.



Zo smotany, stužovača a 1/2 balíčka vanilkového cukru si vyšľaháme šľahačku. Na schladenú plnku poukladáme šľahačku a rozotrieme.



Dám si rozpustiť vo vodnom kúpeli 100 g čokolády (75%) a 100 g Cery. Ak je poleva hustá, môžete priliať trošku mliečka alebo smotany. Teplou polevou potrieme horný plát cesta. Pri kuchynskej teplote nechám čokoládu schladieť.



Vrchný plát s čokoládou prenesiem na plát s plnkou a šľahačkou. Zákusok necháme v chlade. Krájame až po troch hodinách spolu s plnkou a spodným plátom (môžete nechať odstáť aj dlhšie). V horúcej vode nahrejeme nože, aby sa mi čokoláda dobre krájala a topila, nie lámala a narežem Francúzske krémeše na kocky.