NajPečenie



# *Francúzsky krémeš*

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

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **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 vyvaľkáme. Položím na opačnú stranu dvoch plechov.Dobre popichám, aby sa mi cesto nenafúklo. 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, vanilkový 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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **40 min.** |
| *Čas pečenia:* | **20 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **200 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažké** |
| *Počet porcií:* | **-** |

**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 schladiť.



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 nahrejem nože, aby sa mi čokoláda dobre krájala a topila, nie lámala a narežem Francúzske krémeše na kocky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.