



„Croquembouche” ar Nutella®



Gardā Ziemassvētku eglīte

Šī tradicionālā franču deserta nosaukums nozīmē 'kraukšķēšana mutē'. Tas ir iespaidīgs vēja kūku tornis, ko kopā satur karamelizēts cukurs. Izmēģiniet šo recepti, par vēja kūku pildījumu izmantojot Nutella®: šis gardums noteikti piesaistīs visu uzmanību!

Sastāvdaļas

- 120 g Nutella®
- Vēja kūkām:
- 185 ml ūdens
- 165 g mīksta sviesta, kas sagriezts kubiņos
- 175 g miltu
- 25 g svaiga pilnpiena
- 5 olas
- Šķipsniņa sāls
- Karameli:
- 100 g smalkā cukura
- 50 ml ūdens





1. solis

- Vēja kūkām uzmanīgi katliņā uzsilda ūdeni, kam pievienota šķipsniņa sāls, un pievieno sviesta kubiņus istabas temperatūrā.
- Kad sviests ir izkūsis, turpina sildīt, pieber visus miltus. Kuļ vienu minūti un pēc tam jauc ar koka karoti.



2. solis

- Kad mīkla pati atdalās no katliņa sienām, tai ir jāsaveļas bumbā.
- Noņem katliņu no uguns, ļauj tam atdzist un liek mīklu bļodā.
- Atsevišķā bļodā sakuļ olas.



3. solis

- Sakuļ mīklu un pakāpeniski pievieno vispirms pienu un pēc tam sakultās olas.
- Cepeškrāsni sasilina līdz 220 °C temperatūrai.





4. solis

- Plātē ieklāj pergamentpapīru.
- Ar konditorejas maisiņu izveido 3 cm diametra viļņainas piciņas, ievērojot starp tām nelielu attālumu. Šo var paveikt arī ar divām tējkarotēm.
- Plāti ieliek cepeškrāsns apakšējā plauktā. Pēc desmit minūtēm pazemina temperatūru līdz 190 °C. Cep vēl septiņas minūtes. Izņem no cepeškrāsns un ļauj atdzist.

5. solis

- Ar konditorejas maisiņu katru vēja kūku uzpilda ar 5 g Nutella®

6. solis

- Lai pagatavotu karameli, cukuru un ūdeni silda katlīnā uz vidēji lielas uguns.
- Gaida, kamēr cukurs uzvārās. Kad tas kļūst zeltains, katliņu noņem no uguns un vēja kūku pamatni iemērc karamelē.
- Vēja kūkas liek saldumu vāzē, sākot no pamatnes, lai veidotos piramīda.

