

Pečení sněhuláci s krémovou náplní a s lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Obtížné

3 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Krémová náplň:

- 1 hrnek plnotučného mléka
- 4 lžíce krystalového cukru
- 2 velké vaječné žloutky
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 lžíce másla, na kostičky
- 1 lžička vanilky

Těsto na sněhuláky:

- ½ hrnku krystalového cukru-a 1 lžíce, rozdělít
- ¼ hrnku teplé vody-(38 až 43 °C)
- 2 ¼ lžičky sušeného aktivního droždí-
- 4 hrnky hladké mouky
- 2 lžíce rostlinného tuku
- 1 hrnek teplého plnotučného mléka
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce prášku do pečiva
- 4 lžičky studené vody

1 lžíce mléka

1 vejce, našlehané

12 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci

POSTUP

1

Výroba krému

Ve středním rendlíku přiveďte na středním ohni k varu mléko. Zamíchejte do něj 2 lžice cukru, dokud se nerozpustí, a pak oheň vypněte.

Ve středně velké misce smíchejte žloutky a 2 lžice cukru, dokud nevznikne jemná směs. Do vaječné směsi přidejte kukuřičný škrob a míchejte, dokud se nezpracuje.

Směs s mlékem odstavte z ohně. Odměřte ¼ hrnku směsi s mlékem a zvolna ji přidávejte do směsi vaječné za stálého míchání, aby se směsi dokonale spojily.

2

Do zbývající směsi s mlékem za stálého míchání přidávejte spojenou vaječnou směs.

Umístěte rendlík s krémem na plotnu a na středním ohni jej za stálého míchání zahřívejte, dokud mírně nezhoustne, asi 3 minuty.

Vypněte oheň a sejměte rendlík z plotny. Šlehejte a přidávejte studené máslo a vanilku, dokud se vše nespojí, asi 15 minut.

Zakryjte krém plastovou fólií a uložte do chladničky, dokud nevychladne a neztuhne, alespoň na 2 hodiny. (Krém lze připravit den předem.)

3

V teplé vodě rozpustě cukr a směs posypte droždím. Nechte 2–3 minuty ustát a následně promíchejte, aby se vše dobře spojilo. Nechte ustát, dokud nevzejde kvásek, zhruba 10 minut.

4

Do velké misky prosejte mouku a uprostřed vytvořte důlek. V další misce našlehejte tuk, cukr, kvásek a mléko. (Tuk se ve směsi zcela nerozpustí.)

Zvolna přilévejte tekutou směs do důlku uprostřed a vytvořte těsto.

5

Těsto 10 minut hněťte a podle potřeby ho posypte moukou. Povrch těsta pomažte olejem. Pak těsto zakryjte a nechte ho na teplém místě 1½ hodiny kynout nebo do té doby, dokud nezdvoujnásobí objem.

Těsto srazte a uhladte. V malé misce smíchejte prášek do pečiva se studenou vodou. Směs prášku do pečiva po těstě rovnoměrně rozetřete. Těsto vyklopte a zhruba 10 minut ho hněťte, dokud nebude hladké a jemné. (Těsto by mělo být pevnější než běžné těsto na bílý chléb.)

Zakryjte a nechte 30 minut stát.



6

Rozdělte těsto na 12 středně velkých a 12 malých kousků. Z každého kousku těsta dlaní vytvořte placičku. Pomocí válečku z každého kousku těsta vytvořte kulatou placku a při každém přejetí válečkem těsto o čtvrtinu otočte. (Poznámka: Vyválejte těsto tak, aby byl střed placky silnější. S tenčími okraji se snáze pracuje.) Do středu každé placky vložte lžici krému. Okraje ohrňte nahoru a spojte je a následně zatočte, aby zůstaly pevně spojené. Nechte bulky zakryté a spojem dolů alespoň 30 minut.



7

Do středu každé placky vložte lžici krému.



8

Okraje ohrňte nahoru a spojte je a následně zatočte, aby zůstaly pevně spojené. Nechte bulky zakryté a spojem dolů alespoň 30 minut.



9

Předehřejte troubu na 190 °C. Vytvořte vaječný potěr rozšleháním 1 vejce a 1 lžice mléka.

Spojte jednu malou a jednu střední bulku k sobě tak, abyste vytvořili sněhuláka. Povrch sněhuláka potřete vaječnou směsí. Bulky pečte 10–12 minut.

Nechte je vychladnout a ozdobte je lískooříškovou pomazánkou Nutella®. Podávejte se sklenicí mléka a s ovocem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept