RECEPT

Zákusky z odpalovaného těsta s pomerančovým krémem Chantilly a náplní Nutella®

Obtížné | 2 h 0 Min.

SUROVINY

NA 36 PORCÍ

Na cukrové těsto le craquelin:

50 g másla

60 g hnědého cukru

60 g hladké mouky

špetka soli

Na odpalované těsto:

75 g vody

75 g plnotučného čerstvého mléka

3 g soli

3 g cukru

65 g měkkého másla

3 vejce

80 g chlebové mouky

Na náplň:

180 g pomazánky Nutella®

Na pomerančový krém Chantilly:

500 ml smetany

3 čajové lžičky moučkového cukru

pomerančová kůra

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1 Začínáme přípravou cukrového těsta «-le craquelin-»: máslo nakrájené na kostičky, cukr, prosátou mouku a sůl zpracujeme na těsto.

2 Těsto rozválíme na listu papíru na pečení na plát o tloušťce 3 mm a dáme ho ztuhnout do mrazáku.

3 Mezitím připravíme odpalované těsto: přivedeme k varu mléko, vodu, sůl, cukr a máslo.

4 Za stálého zahřívání a míchání přidáváme prosátou mouku a dřevěnou vařečkou energicky mícháme, dokud se nezačne na dně hrnce tvořit bílá krusta. Pak odstavíme z tepla.

5 Těsto za stálého míchání necháme zchladnout. Potom za stálého míchání přidáváme vejce jedno po druhém, až vznikne hladké těsto.

6 Předehřejeme troubu na 210 °C (410 °F), přičemž mřížku umístíme do dolní části trouby. Plechy vyložíme papírem na pečení.

Těsto naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a pomocí něj tvoříme na připravené plechy malé větrníčky o průměru 3 cm.

7

Plát cukrového těsta vyndáme z mrazáku.

Kulatým vykrajovátkem o průměru 3 cm z plátu vykrajujeme kolečka.

8

Vykrájená kolečka z cukrového těsta klademe na vrchol větrníčků nastříkaných na plechu.

Pak vložíme do trouby předehřáté na 210°C a pečeme po dobu 15–18 minut, až větrníčky získají zlatavě hnědou barvu.

9

Upečené vychladlé větrníčky rozřízneme na poloviny. Spodní díly potíráme pomazánkou Nutella®, zhruba 5-ti gramy.

Vyšlehaný krém Chantilly naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a nastříkáme na díly pomazané vrstvou pomazánky Nutella®. Pak přiklopíme horními polovinami větrníčků a o zdobíme pomerančovou kůrou.

10

Upečené vychladlé větrníčky rozřízneme na poloviny. Spodní díly potíráme pomazánkou Nutella®, zhruba 5-ti gramy. Vyšlehaný krém Chantilly naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkoua nastříkáme na díly pomazané vrstvou pomazánky Nutella®. Pak přiklopíme horními polovinami větrníčků a o zdobíme pomerančovou kůrou.