RECEPT

Croquembouche s pomazánkou Nutella®

Obtížné | 1 h 20 Min.

SUROVINY

NA 24 PORCÍ

120g pomazánky Nutella®

Na odpalované těsto:

185 ml vody

165 g změkkého másla nakrájeného na malé kostičky

175 g hladké mouky

25 g čerstvého plnotučného mléka

5 vajec

špetka soli

Na karamel:

100 g cukru krystal

50 ml vody

-

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

POSTUP

1

Na odpalované těsto v rendlíku mírně ohřejeme vodu se špetkou soli a přidáme změklé máslo nakrájené na kostičky.

Když se máslo rozpustí, nasypeme do horké tekutiny mouku, všechnu naráz. Šleháme metlou jednu minutu a pak mícháme dřevěnou vařečkou.

2

Až se těsto odděluje ode dna a od stěn hrnce, a je hladké a kompaktní, odstavíme hrnec z plotny.

Těsto přendáme do mísy a necháme ho vychladnout, nejlépe za stálého míchání.

V další misce rozšleháme vejce.

3

Do zchladlého těsta nejprve postupně zašleháme mléko a pak rozšlehaná vejce.

Hotové těsto naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou.

Předehřejeme troubu na 220 °C (428 °F).

4

Plech vyložíme pergamenovým papírem.

Pomocí cukrářského sáčku tvoříme na připravený plech malé větrníčky. Necháváme mezi nimi dostatečnou mezeru. Těsto můžete na plech tvarovat i pomocí dvou kávových lžiček.

Plech s větrníčky vložíme do vyhřáté trouby na spodní mřížku. Po 10 minutách snížíme teplotu na 190 °C a pečeme dalších 7 minut.

Pak vyndáme plechy s upečenými větrníčky z trouby a necháme vychladnout.

5

Cukrářský sáček s úzkou hladkou trubičkou naplníme pomazánkou Nutella ®. Trubičku vpíchneme do větrníčku a naplníme asi 5 gramy pomazánky. Takto naplníme všechny větrníčky.

6

Na přípravu karamelu nasypeme do hrnce cukr a pak přilijeme vodu. Zahříváme při střední teplotě.

Mícháme, až cukr vzkypí. Když se karamel barví do zlatova, stáhneme hrnec z plotýnky.

Do teplého karamelu namáčíme naplněné větrníčky a skládáme je na servírovací mísu. Začínáme odspodu a pokračujeme vzhůru, až nám vznikne pyramida větrníčků spojených karamelem.