

Krémové buchtičky – snehuliak s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Ťažká

3 h 30 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

Krémová náplň:

- 1 šálka plnotučného mlieka
- ¼ šálky kryštálového cukru
- 2 veľké vaječné žĺtky
- 1 celé vajce
- 2 PL kukuričného škrobu
- 2 PL nesoleného, na kocky nakrájaného masla
- 1 ČL vanilky

Cesto na buchtičky:

- ½ šálky kryštálového cukru plus osobitne 1 PL lyžica
- ¼ šálky teplej vody (38 až 43 °C)
- 2 a ¼ ČL aktívneho suchého droždia
- 4 šálky univerzálnej múky
- 2 PL rastlinného tuku
- 1 šálka teplého plnotučného mlieka
- 1 PL rastlinného oleja
- 1 PL prášku do pečiva
- 4 ČL studenej vody
- 1 PL mlieka
- 1 rozšľahané vajce -
- 12 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

POSTUP

- 1 Na stredne veľkej panvici privedte mlieko na-miernom ohni do-varu. Primiešajte 2-PL-cukru, až-kým sa-nerozpustí. Potom oheň vypnite.

V-stredne veľkej mise vyšľahajte dohľadka vaječné žĺtky a-2-PL-cukru. Do-vaječnej zmesi pridajte kukuričný škrob a-šľahajte, kým nebude zapracovaný.

Vriacu mliečnu zmes odstavte z-ohňa. Odmerajte ¼-šálky mliečnej zmesi a-za-stáleho miešania ju-postupne pridávajte do-vaječnej zmesi, kým-nestuhne.
- 2 Postupne za-stáleho šľahania pridávajte do-zvyšnej mliečnej zmesi stuhnutú vaječnú zmes.

Panvicu s-omáčkou položte na-sporák a-za-stáleho miešania ju-zahrievajte na-stredne vysokej teplote, kým zmes mierne nezhusťne (3-minúty).

Vypnite oheň a-panvicu odložte nabok. Zašľahajte studené maslo a-vanilku, až-kým sa-nespoja (15 minút).

Prikryte plastovou fóliou a-vložte do-chladničky, kým zmes nevychladne a-nestuhne (minimálne 2-hodiny). (Krém možno pripraviť deň-vopred.)
- 3 V teplej vode rozpustíte cukor a-posypte ho-droždím. Nechajte 2---3-minúty odstáť a-potom všetko dobre premiešajte. Nechajte odstáť, kým nezačne peniť (asi 10-minút).
- 4 Do väčšej misy preosejte múku a-v-strede urobte jamku. V-druhej miske vyšľahajte tuk, cukor, droždie a-mlieko. (Tuk sa-v-tekutine úplne nerozpustí.)

Mokrú zmes postupne zapracujte do-stredu múky a-vypracujte-cesto.
- 5 Cesto mieste 10-minút, podľa potreby prisypťe múku. Vonkajšiu časť cesta potrite olejom, zakryte a-nechajte odpočívať na-teplom mieste 1-a-½-hodiny alebo dovtedy, kým cesto nezdvójnasobí svoju veľkosť. Cesto vyberte a-vyvaľkajte. V-malej miske zmiešajte prášok do-pečiva a-studenú vodu. Zmes s-práškom do-pečiva rovnomerne rozotrite na-cesto. Cesto zviňte a-mieste asi 10-minút alebo dovtedy, kým nebude hladké a-jemné. (Cesto by-malo byť pevnejšie ako bežné cesto na-biele pečivo.) Prikryte a-nechajte 30-minút-odpočívať.



6

Cesto rozdeľte na-12-stredne veľkých a-12-malých kúskov. Každý kúsok cesta upravte dľaňou na-plochý tvar.

Pomocou valčeka vyvalkajte každý kúsok na-okrúhly kruh a-s-každým pohybom ho-otočte o-štvrt' otáčky.

(Poznámka: Valkajte tak, aby bol stred hrubý; tenšie okraje sa-lahšie skladajú.)

Do-každého kruhu dajte lyžicu krému.

Okraje poskladajte k-sebe a-potom ich skrútením bezpečne uzavrite. Buchtičky nechajte najmenej 30-minút odpočívať, spojom nadol a-zakryté.



7

Do každého kruhu dajte lyžicu-krému.



8

Okraje poskladajte k-sebe a-potom ich skrútením bezpečne uzavrite. Buchtičky nechajte najmenej 30-minút odpočívať, spojom nadol a-zakryté.



9

Rúru predhrejte na-190 °C. Na-potrete vyšľahajte 1-vajce s-1-polievkovou lyžicou mlieka.

Spojte jednu malú a-jednu stredne veľkú buchtíčku za-sebou tak, že-sa-budú dotýkať, aby vytvorili snehuliaka. Povrch spojeného cesta potrite vyšľahaným vajcom. Buchtičky pečte 10--12-minút.

Nechajte vychladnúť a-ozdobte lieskovoorieškovým krémom Nutella®. Podávajte s-pohárom mlieka a-kúskami-ovocia.