KARAMELOVÝ SRDIEČKOVÝ VETERNÍK

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

...	Craquelin
60 g	hladká múka
50 g	mäkké maslo
60 g	hnedý cukor

...	Odpaľovaná hmota
125 ml	voda
31 ml	mlieko
62 g	maslo
12 g	práškový cukor
93 g	polohrubá múka
110g-2ks	vajíčka
štipka	soli

...	Vanilkový puding
0,5 l	mlieko
1 bal.	vanilkový puding
3 pol. lyž.	kryštálový cukor

...	Karamel pomer 1:1
150 g	kryštálový cukor
150 g	smotana na šľahanie

...	Karamelová šľahačka
400 g	smotana na šľahanie
x	karamel podľa chuti
x	práškový cukor podľa chuti

...	Vanilková šľahačka
400 g	smotana na šľahanie
x	puding podľa chuti
x	práškový cukor podľa chuti

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:

Craquelin:

Všetky suroviny zmiešajte pomocou lopatky. Vyvaľkajte na 2mm medzi dva papiere na pečenie. Dajte zachladiť do chladničky. Po vybratí z chladničky odlepte papiere na pečenie a vyrežte srdiečka pomocou vykrajovátka. Vaše srdiečko z craquelin by malo byť trošku väčšie ako to nastriekané z odpaľovanej hmoty.

Odpaľovaná hmota:

Do hrnca si dajte vodu, mlieko, maslo, štipku soli a práškový cukor. Varte iba do prvého zovretia. Ihneď mimo ohňa prisypte preosiatu múku, a premiešajte do spojenia. Vráťte späť na oheň a cca 2 minúty stálym miešaním vysušujte hmotu. Následne hmotu dajte miešať. Vajíčka pridávajte až keď sa Vám už z hmoty neparí. Vajíčka pridávate postupne. Vždy až keď sa predošlé zapracujú do hmoty. Zmes nesmie byť ani príliš hutná ani príliš tekutá. Striekajte požadovaný tvar. Piekla som ich s ventilátorom na 190°C 30min., cca 5 minút som ich ešte nechala vo vypnutej, pootvorenej rúre.

Vanilkový puding:

Uvarte klasicky puding. Dajte zohriať 2/3 mlieka s cukrom, v zvyšnom mlieku premiešajte pudingový prášok. Po zohriatí mlieka, pridajte zvyšnú 1/3 a varte do pudingovej hustoty. Neustále miešajte, aby sa vám nepripálil. Časť si nalejte do pohárov a skonzumujete ako puding a zvyšok použijete do vanilkovej šľahačky.

Karamel pomer 1:1:

Na miernom ohni zohrievajte cukor. Keď vám karamel skaramelizuje do požadovanej farby, vypnite ho a postupne pridávajte smotanu na šľahanie. Miešajte až dokým sa vám to nespojí do hladkého karamelu. Nechajte ho vychladnúť v izbovej teplote, nedávajte ho do chladničky. Bude príliš tuhý.

Karamelová šľahačka:

Vyšľahajte šľahačku spolu s cukrom, keď je šľahačka cca na 75% vyšľahaná, tak začnite pridávať karamel a došľahajte. Pozor, aby ste neprešľahali šľahačku. Ide naozaj o sekundy!

Vanilková šľahačka:

Premiešajte si vanilkový puding, aby bol hladký a zohrial sa. Následne začnite šľahať šľahačku spolu s cukrom, keď je šľahačka cca na 75% vyšľahaná, tak začnite pridávať puding a došľahajte. Pozor, aby ste neprešľahali šľahačku. Ide naozaj o sekundy!

Postup ako vyskladať srdiečko: