



Juhoslovanský krémeš

Krémeš ako ho možno nepoznáte. S orechovým cestom a krémom zo Zlatého klasu Originál. Na veľký plech!

asi 20 porcií



jednoduchá príprava

do 50 minút



- 1 Na prípravu cesta lístkové cesto rozdělíme na dve polovice. Z každej polovice vyvaľkáme plát 30x 40 cm. Pláty nanesieme do vymazaných plechov a na niekoľkých miestach prepichneme vidličkou. Vložíme do predhriatej rúry a postupne pláty upečieme. Každý plech pečieme asi 15 minút.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Oba pláty necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

400 g cesto lístkové

Na orechové cesto:

5 ks bielok

soľ

5 ks žltok

100 g cukor práškový

70 g múka polohrubá

1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

140 g orechy vlašské pomleté

1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na krém:

1 l mlieko polotučné

4 balíčky Zlatý klas Originál Dr.

Oetker (à 40 g)

500 g maslo zmäknuté

200 g cukor práškový

4 PL rum

Na ozdobenie:

2 zarovnané PL cukor práškový

Ešte potrebujeme:

2 plechy na pečenie (30 x 40 cm)

elektrický ručný šfahač





- 3 Na prípravu orechového cesta v mise vyšľaháme z bielkov a soli elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni tuhý sneh. Žĺtka s cukrom šľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypiacim práškom, orechami, kakaom a sneh z bielkov a ručne vymiešame dohľadka. Cesto nanesieme na vymazaný a múkou vysypaný plech a rovnomerne rozotrieme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme pri rovnakej teplote ako v bode 1.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 25 minút

- 4 Plát necháme vychladnúť.
- 5 Na prípravu krému nalejeme do hrnca polovicu mlieka a privedieme do varu. V druhej polovici rozmiešame Zlaté klasy, nalejeme do vriaceho mlieka a asi minútu povaríme. Odstavíme a necháme za občasného premiešania úplne vychladnúť. Maslo s cukrom vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Po častiach zašľahávame vychladnutý krém. Pridáme rum a zamiešame. Polovicu krému rovnomerne rozotrieme na plát z lístkového cesta a nanesieme orechový plát. Potrieme druhou polovicou krému a zakryjeme druhým plátom lístkového cesta. Pritlačíme a uložíme asi na 2 hodiny do chladničky.
- 6 Pred servírovaním dozdobíme práškovým cukrom.

