



Plnené mini beignets

Beignets je tradičný dezert pochádzajúci z New Orleans. Inšpirujte sa a vyskúšajte ho so Zlatým klasom Dr. Oetker.

asi 40 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

200 ml voda
120 ml mlieko
80 g cukor
480 g múka
40 g maslo zmäknuté
1 ks vajce (M)
1 balíček Droždie Dr. Oetker
1 KL Extrakt Bourbon vanilka Madagaskar Dr. Oetker
soľ

Na krém:

600 ml mlieko
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 PL cukor

Ešte potrebujeme:

olej na vyprážanie
koliesko na vykrajovanie

- 1 V sklenenej mise zmiešame mlieko, vodu, cukor a zmes zahrejeme, najlepšie pomocou mikrovlnky. Zmes nesmie byť horúca. Do teplej zmesi pridáme droždie, premiešame a necháme cca 5 min. odstáť.
- 2 Do veľkej misy nasypeme múku, pridáme nakysnutú zmes s droždím a pomocou hákového nástavca cesto miešame robotom alebo mixérom. Do cesta postupne pridáme maslo, vajce, extrakt, soľ a necháme dôkladne vymiešať. Cesto bude lepkavé, ale nemalo by sa lepiť na silikón. Takto vytvorené cesto presunieme do čistej, olejom vymastenej misy a necháme 2 hod. kysnúť
- 3 Po vykysnutí si cesto presunieme na múkou vysypaný povrch a pomocou rúk ho roztiahneme tak, aby bolo hrubé asi 1cm. Cesto je veľmi jemné a preto ho nie je potrebné valkať. Následne si pomocou kruhovej vykrajovačky s priemerom 5 cm vykrojíme čo najviac krúžkov.
- 4 Rozpálime si olej (170°C) a postupne si krúžky cesta vyprážime do zlatista z oboch strán a necháme vychladnúť.





- 5 Krém si pripravíme zo Zlatého klasu podľa návodu na obale, avšak so 600 ml mlieka. Po uvarení necháme Zlatý klas trochu vychladnúť, dáme ho do cukrárskeho vrečka s užším hrotom a plníme.
- 6 Takto naplnené beignets posypeme práškovým cukrom a servírujeme.

