



Vankúšiky plnené krémom

Pre radosť si môžete pripraviť toto drobné pečivo. Krémová náplň so Zlatým klasom Dr. Oetker rozjasní váš deň.

asi 10 ks



stredná obťažnosť

do 20 minút



- 1 Plátky želatíny namočíme do vody a necháme napučať podľa návodu na obale. V kastrolíku uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Odstavíme a do horúceho krému zamiešame vyžmýkané plátky želatíny. Krém nalejeme do misy a za občasného miešania ho necháme vychladnúť.
- 2 Na prípravu posýpky v mise zmiešame orechy s cukrami a múkou. Pridáme maslo a ručne vypracujeme.
- 3 Lístkové cesto vyberieme z obalu a jeden plát celý potrieme pomocou štetca alebo pierka maslom. Zakryjeme druhým plátom a pomocou vykrajovacích formičiek povykrajujeme tvary. Rozložíme ich na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme žĺtkom a posypeme posýpkou, ktorú jemne pritlačíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 4 Pečivo necháme na plechu vychladnúť. Potom opatrne vrchnú časť s posýpkou oddelíme.

Prísady::

Na krém:

3 plátky Želatína v plátkoch Dr. Oetker
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
400 ml mlieko
40 g cukor
250 ml smotana na šľahanie (33%)

Na posýpku:

75 g orechy vlašské nasekané
2 balenia Trstinový cukor mletý
vanilkový struk Dr. Oetker
120 g múka hladká
75 g maslo rozpustené

Na cesto:

550 g cesto lístkové čerstvé
rozvaľkané
30 g maslo zmäknuté veľmi

Na potretie a posypanie:

1 ks žĺtok
1 PL cukor práškový

Okrem toho potrebujeme:

formičky na vykrajovanie rôznych tvarov (Ø asi 10 cm)
plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zdobiacou špičkou





- 5 V mise šľahačom na najvyššom stupni vyšľaháme smotanu dotuha. Krém so želatínou prešľaháme a opatrne, vareškou, primiešame šľahačku. Krém nanesieme do cukrárskeho vrečka a pečivo naplníme. Odložíme aspoň na hodinu do chladničky.
- 6 Pred podávaním pocukrujeme.

Tip:

- Na posýpku môžeme použiť aj iný druh orechov.
- Namiesto želatíny môžeme použiť VEGA Gél Dr. Oetker pripravený so 150 ml vody podľa návodu na obale. Recept tak bude vhodný aj pre vegetariánov.

