



Citrónový krémeš

24 kusů



snadná příprava

do 60 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g listové těsto

Na náplň:

1 l mléko polotučné

3 ks žloutek

2 balíčky Dr. Oetker Puding příchuť

Citron

2 zarovnaná KL hladká mouka

250 g máslo změkklé

100 g moučkový cukr

500 ml smetana ke šlehání 33%

2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta rozdělíme listové těsto na dvě poloviny. Z každé poloviny vyválíme plát 30 x 40 cm. První plát položíme na vymazaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Stejným způsobem upečeme druhý plát.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně smícháme 250 ml mléka se žloutky, pudingem a moukou a nalijeme do 750 ml vroucího mléka. Uvaříme krém a necháme ho za občasného míchání zcela vychladnout. Máslo s cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň do pěny. Po částech do másla zašleháváme vychladlý krém. Náplň rozetřeme na jeden plát a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 4 Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dotuha. Šlehačku nanese na ztuhlou náplň a rozetřeme.
- 5 Druhý plát nakrájíme ostrým nožem na 24 dílů. Opatrně naskládáme na povrch moučníku a uložíme do chladničky. Před podáváním pocukrujeme a dokrojíme.





Tip:

- Jako základ na přípravu krémeše lze použít také již hotová listová těsta vyválená na papíru na pečení. Budeme potřebovat 2 ks.

