



Francouzské krémeše

O nás 24 porcí



snadná příprava

up to 60 Min.



- 1 Na přípravu těsta listové těsto rozdělíme na 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: O nás 10 Minuty

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně smícháme 250 ml mléka se žloutky, Zlatým klasek 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 na nejvyšším stupni do pěny. Po částech do másla zašleháváme vychladlý krém. Náplň rozetřeme na plát a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 4 Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na náplň a rozetřeme.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

500 g listové těsto

Na náplň:

1 l mléko polotučné
3 ks žloutek
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
2 zarovnaná KL hladká mouka
250 g máslo změkklého
100 g moučkový cukr
500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker





- 5 Na ozdobení polevu připravíme podle návodu na obale a druhý plát potřeme. Necháme ztuhnout a ostrým nožem nakrájíme na 24 dílů. Opatrně naskládáme na povrch moučnicku a uložíme do chladničky. Před podáváním dokrojíme.

