

Krémové ovocné košíčky

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

formu na muffiny (12 kusů)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

500 g listové těsto

Na krém:

300 ml mléko polotučné
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
80 g cukr
125 g máslo změkklé

Na ozdobení:

ovoce libovolné, čerstvé

- 1 Na přípravu těsta listové těsto rozdělíme na poloviny. Z každé poloviny vyválíme na pomoučené pracovní ploše plát, který nakrájíme na 12 stejných čtverců. Vždy dva čtverce vložíme do formiček na muffiny vymazaných olejem křížem přes sebe a propícháme na několika místech vidličkou (na těsto můžeme nasypat fazole, těsto tolik nevyběhne a vytvoří se hlubší košíček, po upečení fazole vyjmem). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Košíčky necháme ve formě vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do kastrůlku 200 ml mléka a přivedeme k varu. Ve zbylém mléce rozmícháme Zlatý klas s cukrem. Nalijeme do vroucího mléka a povaříme asi 1 minutu. Za občasného zamíchání necháme krém zcela vychladnout. Krém a máslo vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 4 Košíčky vyjmem z formy a přendáme na podnos. Krém vložíme do cukrářského sáčku a košíčky naplníme. Ozdobíme ovocem a necháme v chladničce ztuhnout.