

šleha kové zelí podle Dune White

Ingrédients

- 65g vody
- 85g plnotu něho mléka
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g másla
- 80g mouky
- 125g celého vejce
- 225g smetany ke ůlehání
- 25g mou kového cukru

Préparation

1. Mezi nejjednodušími, ale p esto lahodnými dezerty se nacházejí klasické ůleha kové v trníky.
2. Obvykle se jedná o v trníky roz íznuté na polovinu a pota ené k upavým karamelům.
3. To však neplatí pro bílé duny, které jsou nakonec chouquettes (s krystalovým cukrem) pln né ůleha kou a posypané trochou mou kového cukru, zkrátka dokonalá pochoutka na zakon ení jídla s dobrou kávou. **Materiál**
: Perforovaný plech Cukrá ské sá ky Hlava 8mm as p ípravy : 40 minut + 25 minut pe ení Na 15 a Š20 v trník
: T sto na v trníky : vody plnotu něho mléka soli cukru másla mouky celého vejce QS krystalového cukru P ive te k varu mléko, vodu, máslo, cukr a s l.
4. P idejte mouku najednou a dob e promíchejte mimo ohe .
5. Kdy ůe mouka zpracována, vra te t sto na ohe ůa suýte ho mícháním bez p estání po n kolik minut.
6. Poté p eneste do mísy robotu s hn tacími háky a míchejte na nízké rychlosti n kolik minut, aby pára unikla z t sta (m ete to ud lat také ru n ů obrace kou).
7. Postupn ů ídávejte vejce a dob e promíchejte mezi ka džm p idáním.
8. Na konci by m lo být t sto hladké a saténové.
9. Nalijte do cukrá ského sá ku s hladkou ýpi kou a na plech vylo enž ůe ícím papírem tvarujte v trníky.
10. Posypte krystalovým cukrem a poté pe te p i 180°C po dobu 25 minut.
11. Nechte v trníky vychladnout na m í ce.
12. ůleha ka : smetany ke ůlehání mou kového cukru Vanilkový ůextrakt nebo vanilková luska Vžýe uvedené mno ství je orienta ní, pro v trníky o pr m ru 5-6cm po upe ení je t eba po ítat p íbli n ůleha ky na v trník, tak e podle velikosti vaých v trník ůa jejich po tu si p izp sobte mno ství pot ebné ůleha ky ůlehejte smetanu na nízké rychlosti.
13. Kdy ůa ne ůlehat, p idejte mou kový cukr a vanilku, znovu ůlehejte, dokud nedosáhnete po adované konzistence.
14. Nalijte ůleha ku do cukrá ského sá ku s hladkou ýpi kou malého pr m ru.
15. Napl te v trníky zespodu, posypte mou kovým cukrem a vychutnejte si to!