

šaha kové kapusti ky pod a Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g vody
- 85g plnotu ného mlieka
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g masla
- 80g múky
- 125g celého vajca
- 225g smotany na ýahanie
- 25g práýkového cukru

Préparation

1. Medzi najjednoduchými, ale napriek tomu chutnými dezertmi sa nachádzajú klasické ýaha kové pufy.
2. Zvy ajne ide o pufy rozdelené na polovicu a polevané chrumkavým karamelom.
3. To však neplatí pre biele duny, ktoré sú nakoniec ýaha kovými pufmi (s cukrom v zrne) plnenými ýaha kou a posypanými trochu práýkového cukru, skrátka dokonalá pochúťka na zakončenie jedla s dobrou kávou.
Materiál : Perforovaná doska Cukrárske vrecká Džza 8mm as prípravy : 40 minút + 25 minút peeniaNa 15 a 20 pufov : Cesto na pufy : vody plnotu ného mlieka soli cukru masla múky celého vajca QS perlového cukru Priveďte do varu mlieko, vodu, maslo, cukor a soľ.
4. Pridajte múku naraz a dobre premiešajte mimo ohňa.
5. Keďže múka zapracovaná, vráťte cesto na oheň a suňte ho neustálym miešaním niekoľko minút.
6. Potom ho preloďte do misy mixéra s metlou a mixujte na nízkej rýchlosti niekoľko minút, aby para unikla z cesta (môžete to urobiť aj ručne s obracácou).
7. Postupne pridávajte vajcia a dobre premiešajte medzi každým pridaním.
8. Na konci by malo byť cesto hladké a saténové.
9. Preloďte do cukrárskeho vrecka s hladkou džzou a vytvorte pufy na plechu pokrytom papierom na peenie.
10. Posypte cukrom v zrne a potom pečte pri 180°C po as 25 minút.
11. Nechajte pufy vychladnúť a mriežke.
12. šaha ka : smotany na ýahanie práýkového cukru Vanilkový extrakt alebo vanilková struk Uvedené množstvá sú orientačné, na pufy s priemerom 5-6cm po upečení treba poítať približne ýaha ky na puf, takže pod a ve kosti vašich pufov a ich počet si prispôbte množstvu potrebnej ýaha ky šahajte smotanu na nízkej rýchlosti.
13. Keď sa neštúpa, pridajte práýkový cukor a vanilku, znovu ýahajte, a kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
14. Preloďte ýaha ku do cukrárskeho vrecka s hladkou džzou malého priemeru.
15. Naplňte pufy zospodu, posypte práýkovým cukrom a vychutnajte si to!