

Náplne z vaje ného krému

Ingrédients

- 200g kryžálového cukru
- 35g múky
- 500g plnotu ného mlieka
- 1 aiová lyíi ka žkorice (pod a chuti)
- 6 ýtkov
- 300g lístkového cesta
- 20g masla
- 15g prážkového cukru

Préparation

1. So zvyžkov cesta, ktoré som vyrobil minul št ýde , som mal zvyžky lístkového cesta, také som si povedal, ýe je to ideálny as na prípravu pasteis de nata!
2. Pravdepodobne poznáte tieto malé kolá iky s krémom pe ené v rúre, jednu z najznámejších portugalsk ch žpecialít: chrumkavé lístkové cesto plnené krémom ochuten m citrusmi a žkoricou, dokonalá pochú ka na zakon enie dobrej ve ere!
3. Túto receptúru som urobil na poslednú chví u a nemal som formu na pasteis, také som pouýil formy na muffiny; v sledok by bol ur ite lepší (s lepšie upe en m cestom) vo skuto n ch formách, ale ak sa vám nechce vybavova šna jednu jedínú receptúru, je moýné ich urobi šaj bez .
Materiál:Formy na pasteis de nata
Ingredencie:Pouýil som žkoricu od Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na cel šweb (nie je to affiliate).
4. as prípravy:Na 18 pasteis de nata: Krém: kryžálového cukru múky plnotu ného mlieka Kôra z 1 citróna Vanilka v prážku (volite né) 1 aiová lyíi ka žkorice (pod a chuti) 6 ýtkov Rozpustíte múku v studenom mlieku tak, aby ste mali homogénnu zmes bez hrudiek.
5. Zohrejte zvyžok mlieka s kôrou, žkoricou a vanilkou.
6. Ke šje zmes horúca, pridajte múku, dobre premiežajte a vrá te na ohe .
7. Zahustíte na strednom ohni neustálym miežaním, ako pri príprave pudingového krému.
8. Ke šsa zmes zahustí, pridajte ýtky mimo oh a a neustále miežajte.
9. Lístkové cesto & pe enie: lístkového cesta masla prážkového cukru Rozvajte lístkové cesto na hrúbku 2mm.
10. Roztopte maslo a žetcom ho natrite na cesto, potom posypte cukrom.
11. Tento krok je volite n , ale umoý uje ma šchrumkavejšie/karamelizované cesto.
12. Zrolujte cesto do valca, potom nakrájajte na kusy hrubé 1 aýš1,5 cm a rozvajte ich do foriem na pasteis (alebo ako ja, do muffinov ch foriem).
13. Naplnte dno cesta krémom a potom pe te v predhriatej rúre na 210°C po dobu 15 aýš20 minút.
14. Vyberte z formy a nechajte vychladnú šna mrieýke predt m, ako posypete žkoricou a vychutnáte si!