

Choux s vanilijom i jagodama

90–95 Min

Sastojci 25 Porcije

= Kotányi Produkte

Za craquelin:

80 g	Maslaca, sobne temperature
100 g	Glatkog brašna
100 g	Smeđeg šećera
	Prstohvat soli

Za choux:

110 ml	Vode
90 g	Maslaca, narezanog na kockice
110 g	Višenamjenskog brašna
1 žličica	Kuhinjska sol
1 žličica	Bourbon vanilija pasta
180 g	Jaja, lagano umućenih (4 veća jaja)

Za mascarpone vanilija kremu:

70 g	Bourbon Vanilin Šećer
30 g	Kukuruznog šećera
85 g	Žumanjaka
1 žličica	Bourbon vanilija pasta
0.5 žličica	Soli
350 ml	Mlijeka
30 g	Maslaca
200 g	Mascarpone sira
220 g	Slatkog vrhnja za šlag
150 g	Džema od jagode

Priprema

1. Miksajte maslac, sol i šećer na srednjoj brzini dok se šećer ne izradi. Dodajte brašno i miksajte dok se ne sjedini. Razvaljajte između dva papira za pečenje na debljinu 1–2 mm i stavite u zamrzivač na sat vremena.
2. Zagrijte pećnicu na 200 °C. Obložite dva lima papirom za pečenje i nacrtajte krugove promjera 4 cm.
3. U posudi pomiješajte vodu, maslac, sol i vaniliju. Zagrijavajte dok ne zavrije. Maknite s vatre i dodajte brašno uz brzo miješanje.
4. Vratite na vatru i kuhajte 2 minute. Prebacite u zdjelu i miksajte da se ohladi. Postupno dodajte jaja i miksajte dok se ne sjedine.
5. Prebacite tijesto u slastičarsku vrećicu i oblikujte hrpice. Izrežite craquelin i stavite na vrh svake hrpice.
6. Pecite 15 minuta na 200 °C, zatim 15–20 minuta na 180 °C. Izvadite i probušite mali otvor da izađe para. Ohladite.
7. Pomiješajte šećer i škrob, dodajte žumanjke, vaniliju i sol. Zagrijte mlijeko pa ga postupno umiješajte. Kuhajte dok se ne zgusne.
8. Umiješajte maslac i ohladite uz foliju na površini.
9. Izmiksajte vrhnje u šlag. Kremu izmiksajte, dodajte mascarpone pa umiješajte šlag. Napunite choux kremom i džemom. Dekorirajte kremom i jagodama.