

Заварні тістечка з ваніллю та полуницею

180–210 хв

Інгредієнти 25 порц.

= Kotányi Produkte

Для кракеліну:

80 г	Вершкового масла кімнатної температури
100 г	Пшеничного борошна
100 г	Коричневого цукру
Дрібка	Сіль морська йодована

Для заварного тіста:

110 мл	Води
90 г	Вершкового масла, нарізаного кубиками
110 г	Борошна вищого ґатунку
1 ч.л.	Солі
Пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
180 г	Яєць, злегка збитих (4 великі яйця)

Для ванільного крему з маскарпоне:

70 г	Ванільний цукор
30 г	Кукурудзяного крохмалю
85 г	Яєчних жовтків
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	½ ч. л. солі
350 мл	Молока
30 г	Вершкового масла
200 г	Маскарпоне
220 г	Вершків для збивання
150 г	Полуничного джему

Приготування

1. Змішайте масло, сіль і цукор до однорідності. Додайте борошно та вимісіть гладке тісто. Розкачайте його між двома листами пергаменту до товщини 1–2 мм і заморозьте на 1 годину.
2. Розігрійте духовку до 200 °C. Деко застеліть пергаментом і намалюйте кола діаметром 4 см.
3. У сотейнику змішайте воду, масло, сіль і цукрову пудру. Доведіть до кипіння. Зніміть з вогню, додайте борошно та швидко перемішайте.
4. Поверніть масу на плиту та готуйте ще 2 хвилини. Перекладіть у миску та дайте трохи охолонути. Поступово додавайте яйця, ретельно перемішуючи до гладкої консистенції.
5. Відсадіть тісто на деко. Виріжте з кракеліну кружечки та покладіть їх зверху на кожну заготовку.
6. Випікайте 15 хвилин при 200 °C, потім ще 15–20 хвилин при 180 °C до золотистого кольору. Вийміть з духовки та зробіть невеликий отвір, щоб випустити пар. Повністю охолодіть.
7. Змішайте ванільний цукор із крохмалем, додайте жовтки, цукрову пудру та сіль. Молоко нагрійте, потім поступово введіть у суміш. Варіть, постійно помішуючи, до загустіння.
8. Додайте вершкове масло. Накрийте крем харчовою плівкою в контакт і повністю охолодіть.
9. Збийте вершки до стійких піків. Окремо збийте охолоджений крем із маскарпоне, після чого обережно введіть збиті вершки. Наповніть заварні тістечка кремом і полуничним джемом. Прикрасьте кремом та свіжою полуницею.