



Ciasto francuskie z kremem waniliowym

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Do kremu waniliowego

250 ml	Mleko
250 ml	Bitą śmietanę
60 g	Żółtka (żółtka z ok. 3 jaj ekologicznych)
80 g	Cukier granulowany, drobny
25 g	Skrobia kukurydziana
20 g	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Agar Agar

Na ciasto francuskie

1 opak	Ciasto francuskie z sekcji chłodniczej
30 g	Cukier puder

- 1 Rozgrzej piekarnik do 220 °C (grzanie górne/dolne).
- 2 W celu przygotowania kremu zagotuj mleko, cukier, cukier waniliowy bourbon i agar-agar, następnie duś przez 2 minuty. Wymieszaj skrobię kukurydzianą z żółtkami i 3 łyżkami gorącej mieszanki mlecznej, aż będzie gładka. Następnie wymieszaj mieszankę skrobi kukurydzianej z gotowanym mlekiem i krótko podgrzej (nie gotuj) do uzyskania konsystencji budyniu. Zdejmij garnek z ognia i mieszaj od czasu do czasu, aż ostygnie.

WSKAZÓWKA: Możesz też użyć Cukru Tonka z wanilią Bourbon

- 3 Rozwiń ciasto francuskie i pokrój na 12 prostokątów. Połowę cukru pudru posyp na blachę do pieczenia wyłożoną pergaminem i ułóż na wierzchu kawałki ciasta. Ciasto posyp pozostałym cukrem pudrem i przykryj kolejnym kawałkiem papieru do pieczenia a następnie blachą do pieczenia, aby obciążyć ciasto.
- 4 Piecz na środkowym ruszcie piekarnika przez 12-15 minut na złoty kolor. Następnie wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.

WSKAZÓWKA: Ciasto francuskie można upiec z kilkudniowym wyprzedzeniem. Napełnione kremem plastry przechowywać do następnego dnia.

- 5 Ubij śmietanę w zimnej misce, aż będzie sztywna. Do przygotowanego wcześniej kremu waniliowego dodaj bitą śmietanę. Umieść wszystko w worku do szprycowania wyposażonym w średniej wielkości dyszę.
- 6 Połowę kremu umieść na połowie ostudzonych kawałków ciasta francuskiego. Na wierzchu połóż kolejny kawałek ciasta francuskiego. Resztę kremu umieść na wierzchu i udekoruj mieszanką jagód i suszonych płatków kwiatów.

