

Ciasto francuskie z kremem waniliowym

70—90 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Do kremu waniliowego

250 ml	Mleko
250 ml	Bita śmietana
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

Przygotowanie

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 skrobii 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 wierzch i udekoruj mieszanką jagód i suszonych płatków kwiatów.