



## Składniki - Ilość osób: 6

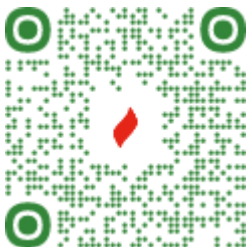
♦ = Kotányi Produkty

### 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                           |



# Ciasto francuskie z kremem waniliowym

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

## 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 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 sprycowania 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.