Кракелини с пълнеж от ванилов крем и маскарпоне



180—210 Минути

Подготовка

1 Пригответе кракелина като разбиете маслото, солта и захарта, докато получите крем. След това добавете брашното и разбъркайте до получаването на тесто. Разточете го между два листа от хартия за печене – с около 1-2 мм дебелина. С помощта на чаша или кръгла форма за курабийки, отрежете кръгчета с 4 см диаметър. Приберете във фризера за около час.

2 Загрейте фурната на 200°C предварително и пригответе голяма тава, покрита с хартия за печене.

3 В касерола или малка тенджера, пригответе пареното тесто. Разбъркайте водата, маслото, солта и семенцата от една ванилова шушулка. Махнете от котлона, щом сместа кипне и добавете брашното постепенно, като бъркате постоянно и бързо.

4 Върнете касеролата на котлона и гответе още около 2 минути. След това изсипете сместа в купа и изчакайте да изстине малко.

5 Добавете яйцата едно по едно, като след всяко разбивате сместа с миксера на средна скорост. Трябва накрая да получите гладко тесто.

6 Напълнете тестото в пош с кръгъл накрайник. Шприцовайте „еклери“ върху приготвената тава – трябва да са със същия диаметър като кракелините. Поставете по един от замразените кракелини върху еклерите и опечете във фурната за 15 минути. След това, без да отваряте фурната, я намалете на 180°C и печете още 15-20 минути.

7 Оставете готовите кракелини да изстинат напълно, докато приготвите крема.

8 Разбъркайте захарта за крема, заедно с нишестето, жълтъците, семенцата от една ванилия и солта. Загрейте сместа, заедно с млякото и гответе докато се сгъсти, като бъркате постоянно. Добавете маслото, разбъркайте докато се разтопи и махнете от котлона. Покрийте съда с прозрачно фолио, допиращо се до крема. Оставете настрани да изстине.

9 Разбийте сметаната с миксер. След това внимателно я смесете с маскарпонето и охладения ванилов крем – използвайте силиконова шпатула.

10 Прехвърлете крема в пош и напълнете кракелините от долната им страна. В отделен пош сложете конфитюра от ягоди и също шприцовайте в кракелините.

Съставки за 25 Порции

= Kotányi Produkte

За кракелина

80 g	Масло, на стайна темп.
100 g	Пшенично брашно
100 g	Кафява захар
	Морска сол

За пареното тесто

110 ml	Вода
90 g	Масло
110 g	Пшенично брашно
180 g	Яйца (ок. 4 броя)
1 с.л.	Морска сол
1 бр.	Бурбонска ванилия

За ваниловия крем:

70 g	Пудра захар
30 g	Царевично нишесте
85 g	Жълтъци
1 бр.	Бурбонска ванилия
½ ч.л.	Морска сол
350 ml	Прясно мляко
30 g	Масло
200 g	Маскарпоне
220 g	Бита сметана
150 g	Ягодов конфитюр