



Kolački z vanilijo in jagodami

🕒 180–210 Min   

Priprava

- 1 Zmešajte maslo, sladkor in sol, dodajte moko in mešajte do gladkega. Razvaljajte med dvema papirjema za peko na debelino 1 do 2 mm in zamrznite 1 uro.
- 2 Pečico segrejte na 200 °C. Pekače obložite s papirjem za peko in narišite kroge premera 4 cm.
- 3 V kozici zavrite vodo, maslo, sol in vanilijo. Odstavite in hitro vmešajte moko.
- 4 Vrnite na ogenj in kuhajte 2 minuti. Prenesite v skledo, rahlo ohladite in postopoma vmešajte jajca
- 5 Testo nabrizgajte na pekač, nanj položite kroge craquelina.
- 6 Pecite 15 minut pri 200 °C, nato še 15 do 20 minut pri 180 °C. Ohlajene prebodite, da uide para
- 7 Zmešajte sladkor in škrob, dodajte rumenjake, vanilijo in sol. Segrejte mleko in ga postopoma vmešajte. Kuhajte do zgotovitve.
- 8 Vmešajte maslo in ohladite s folijo na površini.
- 9 Smetano stepite, nato jo vmešajte v ohlajeno kremo skupaj z mascarponejem. Kolačke napolnite s kremo in marmelado ter okrasite s svežimi jagodami.

Sestavine 25 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za plast testa na vrhu:

80 g	Masla (sobna temperatura)
100 g	Gladke moko
100 g	Rjavega sladkorja
	Ščepec soli

Za testo:

110 ml	Vode
90 g	Masla
110 g	Moke
1 žlička	♦ Sol zeliščna jedilna
1 žlička	♦ Bourbon vanilijeva pasta
4	Velika jajca

Za kremo:

70 g	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
30 g	Koruznega škroba
85 g	Rumenjakov
1 žlička	♦ Bourbon vanilijeva pasta
0.5 žličke	Soli
350 ml	Mleka
30 g	Masla
200 g	Mascarponeja
220 g	Sladke smetane
150 g	Jagodne marmelade

