

Venček iz princesk

150–180 Min

Sestavine 20 Porcije

= Kotányi Produkte

1 paket	Princesk (pečenih kroglic iz paljenega testa)

Za vanilijevo kremo:

450 ml	Mleka
4	Rumenjaki
1 vrečka	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
40 g	Koruznega škroba
1 strok	Bourbon vanilija cela
30 g	Masla
2 lista	Želatine
250 ml	Sladke smetane za stepanje

Za preliv:

70 g	Sladkorja
1 žlica	Vode
70 g	Čokolade

Priprava

1. Vanilijev strok vzdolžno prerežite in iz njega postrgajte semena. V kozico nalijte 250 ml mleka, dodajte prerezan vanilijev strok brez semen in segrejte. Liste želatine namočite v hladno vodo. V drugi skledi zmešajte rumenjake, preostalo mleko, vanilijeva semena, koruzni škrob in sladkor.
2. Ko mleko zavre, odstranite vanilijev strok. Vroče mleko v tankem curku počasi vlivajte v rumenjakovo zmes in ves čas mešajte z metlico. Zmes nato prelijte nazaj v kozico in med mešanjem kuhajte, dokler se ne zgosti. Odstavite z ognja, dodajte maslo in ožeto želatino ter dobro premešajte.
3. Kremo prestavite v skledo in njeno površino neposredno prekrijte z živilsko folijo, da se ne naredi skorjica. Pustite jo 30 minut na sobni temperaturi, nato pa jo postavite v hladilnik, da se popolnoma ohladi.
4. Sladko smetano stepite in jo nežno vmešajte v ohlajeno vanilijevo kremo. Kremo prenesite v dresirno vrečko z nastavkom za polnjenje. Na spodnji strani vsake princeske naredite majhno odprtino in jo napolnite s kremo.
5. Čokolado nasekljajte in jo stopite v mikrovalovni pečici ali nad vodno kopeljo. V kozico dodajte sladkor in vodo ter na srednje močnem ognju segrevajte, dokler sladkor ne karamelizira. Princeske izmenično pomakajte v čokolado in karamelo ter jih razporedite v obliko venčka. Na koncu jih okrasite s preostalo karamelo, iz katere oblikujte tanke karamelne nitke.