JERNEJ KITCHEN

KREMŠNITE

Kremšnite so čudovita sladica, ki bo razveselila vsakogar. Recept vsebuje vse namige in nasvete za domačo kremo in perfekten izgled.

ZA	12	KREMŠNIT
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
OHLAJANJE:	6	UR
ČAS SKUPAJ:	7	UR

KREMŠNITE

2 x 270g zavoja listnatega testa

6 jajc

200 g sladkorja, za kremo

115 g gladke bele moke, tip 500

50 g jedilnega škroba ali gustina

1 čajna žlička vanilijeve paste ali en strok, za rumenjake

1 liter mleka

1 čajna žlička vanilijeve paste ali en strok, za mleko

40 g sladkorja, za beljake

500ml sladke smetane

50g sladkorja v prahu

sladkor v prahu, za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 30 cm x 40 cm
papir za peko
rešetka
pekač za pripravo kremšnit
kozica
električni mešalnik
lopatka

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečico in jo segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 °C navadne nastavitve. Večji pekač 30 cm x 40 cm obložimo s papirjem za peko.

TESTO SPEČEMO

Testo odvijemo in položimo na pripravljen pekač. Z vilico testo enakomerno napikamo. Čez testo položimo še en papir za peko in obtežimo z rešetko. Postavimo v pečico in pečemo 12 - 15 minut pri 210 °C (ventilator) ali 220 °C navadne nastavitve, oziroma tako dolgo, da je testo zlato zapečeno. Pečeno testo prestavimo na rešetko. Postopek ponovimo še z drugim testom. Pečeno listnato testo obrežemo v velikosti pekača za pripravo kremšnit (28 cm x 22 cm ali 30 cm x 20 cm). Eno pečeno listnato testo damo v pekač.

KREMA

Beljake in rumenjake ločimo. Beljake damo v veliko skledo, rumenjake pa v ločeno stekleno ali kovinsko skledo. K rumenjakom dodamo sladkor, moko, škrob, vanilijo in 80ml hladnega mleka (od enega litra). Z električnim mešalnikom (ali metlico) stepemo rumenjakovo zmes do svetle barve, približno 2 minuti.

MLEKO IN BELJAKI

Preostalo mleko vlijemo v kozico z debelim dnom in dodamo vanilijo. Pristavimo na zmeren ogenj in segrevamo do vretja. Medtem ko se mleko segreva, stepemo beljake s sladkorjem do zelo čvrstih vrhov.

SKUHAMO KREMO

Vrelo mleko med rednim mešanjem postopoma dodajamo v rumenjakovo zmes (lahko si pomagamo z električnim mešalnikom). Dobro stepemo, da se vse poveže in prelijemo nazaj v kozico. Postavimo na šibek ogenj. Ko postaja zmes gosta, jo pri šibkem ognju in rahlem vretju kuhamo še 8 - 10 minut, da postane zmes gosta kot zelo gost puding. Pomembno je, da med kuhanjem neprestano mešamo, sploh po dnu posode, da ne nastanejo grudice (tudi tukaj si lahko pomagamo z električnim mešalnikom).

KREMA

Odstavimo z ognja in dobro premešamo. Tretjino beljakov damo v vročo kremo v kozici. Dobro premešamo in nato takoj polovico kreme dodamo k beljakom. Z lopatko hitro premešamo, da dobimo enotno in rahlo zmes. Dodamo še preostalo kremo in nežno premešamo.

NASVET

Cel postopek ne sme trajati več kot dve minuti, sicer bo nastala grudasta krema.

KREMO RAZPOREDIMO ČEZ TESTO

Kremo vlijemo čez testo v pekaču in z lopatko enakomerno razporedimo. Postavimo v hladilnik za 2 - 3 ure, da se krema popolnoma ohladi.

DODAMO PLAST SLADKE SMETANE

V skledi stepemo smetano s sladkorjem v prahu do čvrstih vrhov. Smetano razporedimo po ohlajeni kremi. Čez smetano položimo drugo pečeno testo in postavimo v hladilnik za vsaj 3 ure, še bolje pa čez noč.

POSTREŽEMO

Kremšnite najlažje postrežemo tako, da z nožem za kruh z dolgimi gibi razrežemo testo v velikosti kremšnit, približno 7 cm x 7 cm. Nato s kuhinjskim nožem zarežemo do dna kremšnite in dobro prerežemo še testo na dnu. Z lopatko prestavimo kremšnito na krožnik. Posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.