JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠE PRINCESKE

Princeske imajo hrustljavo zunanjost in rahlo notranjost. Polnjene z bogato vanilijevo kremo in smetanovo kremo ter tako primerne za razna praznovanja.

ZA	16	PRINCESK
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	130	MINUT

VANILIJEVA KREMA

Vanilijeva krema (slaščičarska krema)

180 g sladke smetane

25 g sladkorja

CRAQUELIN (KRHKO SLADKO TESTO)

80 g masla, sobne temperature

100 g gladke bele moke, tip 500

80 g rjavega sladkorja (Muscavado light brown)

40 g sladkorja v prahu

1 Paljeno testo

SMETANOVA KREMA

400 g sladke smetane

50 g sladkorja

1/2 vanilijevega stroka (semena)

200 g mascarpone

DEKORACIJA

8 kandiranih višenj

20 g sesekljanih pistacij

VANILIJEVA KREMA

Pripravimo in ohladimo vanilijevo kremo. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "vaniljeva krema" in sledite navodilom.

VANILIJEVA KREMA

Sladko smetano in sladkor stepemo do mehkih vrhov. Ohlajeno vanilijevo kremo rahlo stepemo v kuhinjskem robotu ali z ročnim mešalnikom v večji skledi. Postopoma, po tretjinah dodamo stepeno sladko smetano in jo rahlo vmešamo s kuhinjsko lopatico. Pazimo, da ne stepamo preveč in predolgo, krema naj ostane rahla. Kremo prestavimo v slaščičarsko vrečko z okroglim nastavkom in postavimo v hladilnik za eno uro, oziroma do uporabe.

NASVET

Smetana ne sme biti stepena v čvrsto smetano.

CRAQUELIN (KRHKO SLADKO TESTO)

V kuhinjskem robotu ali z ročnim mešalnikom dobro stepemo maslo, rjav sladkor in sladkor v prahu v večji skledi. Dodamo moko in stepamo, dokler moka ni povsem vmešana. Testo prestavimo na papir za peko, ga sploščimo in prekrijemo še z enim papirjem za peko. Razvaljamo na debelino 2 mm. S papirjem za peko prestavimo na večji pekač in postavimo v zamrzovalnik do uporabe.

PALJENO TESTO

Pripravimo paljeno testo. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "paljeno testo" in sledite navodilom do pečenja.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik
- kuhinjska lopatica
- dresirna vrečka z okroglim nastavkom
- papir za peko
- večji pekač
- valjar

PALJENO TESTO

Paljeno testo prestavimo v dresirno vrečko z okroglim zvezdastim nastavkom premera 1 cm. Na dva večja pekača obložena s papirjem za peko iztisnemo 16 kupčkov paljenega testa. Premer vsakega nabrizganega kupčka naj bo 5 - 6 cm. Testo se med peko podvoji, tako da pustimo dovolj prostora med testom. Kazalec pomočimo v hladno vodo, nato pa nežno pritisnemo na vrh vsakega kupčka paljenega mesta, da se znebimo koničastega vrha.

KRHKO SLADKO TESTO POSTAVIMO NA PALJENO TESTO

Krhko sladko testo vzamemo iz zamrzovalnika in izrežemo 16 krogov premera 6 cm. Kroge iz krhkega sladkega testa položimo na vrh vsakega nabrizganega kupčka.

PEČENJE

Postavimo v pečico (vsak pekač s paljenim testom pečemo posebej) in pečemo 20 minut v navadni pečici pri 190 °C, ali pa v ventilatorski pečici pri 180 °C. Po dvajsetih minutah, odpremo vrata pečice za izpust pare, nato zopet zapremo vrata pečice in pečemo še 15 - 20 minut v navadni pečici pri 170 °C ali v ventilatorski pečici pri 160 °C, oziroma dokler paljeno testo ni lepe, zlato rjave barve, v notranjosti pa puhasto, votlo in pečeno. Pečeno paljeno testo prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladi.

SMETANOVA KREMA

Sladko smetano, sladkor in semena vaniljevega stroka stepemo do mehkih vrhov. V ločeni skledi stepemo mascarpone z ročnim električnim mešalnikom. K mascapone po tretjinah postopoma dodamo stepeno sladko smetano, dobro premešamo v homogeno zmes. Prestavimo v dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom in postavimo v hladilnik do uporabe.

POSTREŽEMO

Pečenemu paljenemu testu odrežemo 1/3 vrha. Spodnji del napolnimo z vanilijevo kremo. Nanjo v krogu nabrizgamo smetanovo kremo, pokrijemo z odrezanim delom testa. Na vrh nabrizgamo nekaj smetanove kreme in okrasimo s polovico kandirane češnje in nekaj sesekljanimi pistacijami. Postopek ponavljamo dokler ne napolnimo vseh princesk. Princeske prestavimo na servirni krožnik in postrežemo. Hranimo v hladilniku do 1 dan.

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