PLNENÉ ŠIŠKY PEČENÉ V RÚRE
Počet porcií: 12 ks
Čas prípravy: 120 minút
Dnes si na svoje prídu všetci milovníci krémových dezertov.
Zoznam surovín na cesto:
300 g Múka pšeničná hladká
150 ml Mlieko
50 g Maslo
45 g Cukor kryštálový
21 g Droždie FALA
2 ks Vaječný žĺtok
1 g soľ
Zoznam surovín na krém:
400 ml Mlieko
60 g Cukor kryštálový
50 g Maslo
50 g Mascarpone
40 g Zlatý klas (1 balenie)
Zoznam surovín na šľahačku:
250 ml Smotana šľahačková
50 g Mascarpone
Postup prípravy:
Z droždia, mlieka a trošky cukru si pripravíme kvások. Zmiešame ho spolu s múkou, cukrom, zmäknutým maslom, 2 žĺtkami a štipkou soli. Zo surovín vymiesime cesto a necháme ho vykysnúť. Cesto si rozvaľkáme a pomocou pohára vykrajujeme šišky. Preložíme ich na plech a môžeme potrieť vajíčkom. Pečieme pri teplote 200°C asi 15 minút. Upečené šišky ešte potrieme roztopeným maslom a necháme vychladnúť.
Medzitým si pripravíme krém. Z mlieka, cukru a Zlatého klasu si uvaríme puding. Po vychladnutí do neho zamiešame zmäknuté maslo a trochu mascarpone. Vyšľaháme a krémom naplníme na polovicu rozrezané šišky. Najlepšie je použiť cukrárske vrecko. Na krém poukladáme čerstvé maliny, alebo iné ovocie a nakoniec navrstvíme vyšľahanú šľahačkovú smotanu s trochou mascarpone.
Viac na našom FB Pečenie nás baví.

FALU