

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 žltok

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 vrečko. Na krém poukladáme čerstvé maliny, alebo iné ovocie a nakoniec navrstvíme vyšľahanú šľahačkovú smotanu s trochou mascarpone.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

