

Krémeš Tatry

asi 24 porcí



Střední obtížnost

do 50 Min.



Na těsto:

250 ml voda
80 ml olej
špetka sůl
220 g hladká mouka
6 ks vejce

Na krém:

300 g cukr
150 ml voda
500 ml mléko polotučné
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
250 g máslo změkklé
50 g ořechy vlašské mleté

Na ozdobení:

750 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
3 zarovnaných PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta nalijeme do kastrůlku vodu. Přidáme olej a sůl a přivedeme k varu. Poté vmícháme mouku a vymícháme dohladka. Odstavíme z plotny, těsto přeneseme do mísy a necháme ho zchladnout. Do těsta zašleháme vejce elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto stejnoměrně rozdělíme na 2 vymazané plechy a pomocí stěrky uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200°C
Horkovzdušná: 180°C
Plynová trouba: stupeň 4
Doba pečení: asi 20 Min.

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému ve větším hrnci zkaramelizujeme cukr. Opatrně přilijeme vodu a přivedeme k varu. V mléce rozmícháme Zlaté klasy a vlijeme je do karamelu. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Poté odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. Nakonec do krému zašleháme máslo a vmícháme ořechy. Na jeden z plátů nanese krém a stejnoměrně ho rozetřeme.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na krém a zakryjeme druhým plátem. Povrch Krémešů posypeme moučkovým cukrem.