

"Париж – Брест"

с малини

8 порции

СЪСТАВКИ

За бутер тестото:
 60 г безсолно **масло**
 ¼ ч. л. сол
 1 ч. л. пудра захар
 85 г чисто **брашно**
 3 големи **яйца**, леко разбити
 125 мл вода
 Кора от 1 лайм
 50 г филирани **бадеми**

За пълнежа:
 500 мл пълномаслено **мляко**
 1 ч. л. екстракт от ванилия
 6 **жълтъка**
 120 г пудра захар
 50 г царевично брашно
 200 г несолено, меко **масло**
 200 г пресни малини
 Пудра захар

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
 УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm® с AddedSteam на настройка LOW. Покрийте дъното на 2-те тави с хартия за печене и нарисувайте кръгове с диаметър 4 и 8 см върху всяка хартия.

Сложете маслото, солта, захарта, водата и кората на лайма в тенджера и оставете сместа да заври. Намалете котлона и добавете брашното в тенджерата и след това разбъркайте енергично, докато сместа се надигне. Това ще отнеме около минута. След това прехвърлете в купа и изчакайте да се охлади.

"Париж – Брест" с малини

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Бавно добавете половината разбито яйце към сместа и разбийте, докато стане гладка. След което бавно добавяйте по 1 супена лъжица от останалата част от яйцето и разбивайте след всяко добавяне. Това е важно, защото се нуждаете от консистенция, която не е твърде дебела или прекалено течна. Може да не се нуждаете от цяло яйце, така че спрете да го добавяте, след като получите правилната консистенция на листното тесто. Поставете го в пош и направете разрез 1 ½ - 2 см. Очертайте с тесто маркираните кръгове. Намажете внимателно с малка част от останалото яйце и поръсете филираните бадеми отгоре. Печете 40-45 минути, докато тестото стане хрупкаво и сухо. Оставете настрана до пълно изстиване.

През това време пригответе крема. Загрейте млякото с ванилията в тенджерата докато кипне. В друга купа разбийте жълтъците със захарта и царевичното брашно до гладка смес. Сега бавно добавете горещото мляко към разбитите яйца, като бъркате непрекъснато. След като цялото количество мляко е добавено към яйцата, върнете тази смес в тенджерата. Гответе на много слаб огън и разбивайте непрекъснато в продължение на 2-3 минути, докато сместа се свари и се сгъсти. Прехвърлете това в купа, покрийте с фолио повърхността на крема и го оставете да се охлади напълно.

Прехвърлете това в купата на миксер със стойка и започнете да разбивате с приставката гребло. Бавно с помощта на супена лъжица добавете маслото и продължете да разбивате, докато се добави цялото масло. Сега разбийте за няколко минути, докато получите гладък пълнеж. Поставете го в пош. Нарезете пръстените от тесто на две половини, напълнете ги с пълнежа от крем, сложете отгоре малко малини и покрийте с другата половина.

Поръсете малко пудра захар и сервирайте веднага.