

Francúzsky krémeš

Dôležité je, mať hlboký plech s vyššími okrajmi, alebo hranatú formu, do ktorej sa suroviny vrstvia. Rozpis je na jeden veľký hlboký plech o rozmeroch 40x40 cm.



Suroviny

Krém:

1	l	mlieko
200	g	cukor kryštál
200	ml	voda
4	ks	vajce
5	ks	puding vanilkový
2	ks	cukor vanilkový
100	g	cukor mletý (práškový)
150	g	maslo
50	ml	rum

Ostatné:

1	ks	cesto lístkové
100	g	čokoláda na varenie
50	g	tuk 100%
50	g	olej
1	l	smotana na šľahanie

Lístkové cesto rozdeľte na dve časti, každú z nich rozvaľkajte a upečte na 220 stupňov asi 8 minút na obrátenej strane plechu. Cesto pred pečením popichajte vidličkou. Po upečení nechajte vychladnúť.

Pripravte si krém tak, že si najskôr vyšľahajte z bielkov tuhý sneh a zasypte ho preosiatym práškovým cukrom. V hrnci privedte k varu liter mlieka s kryštálovým cukrom, žĺtkami a vanilkovými cukrami. Vo vode rozmiešajte vanilkové pudingy, ja som použila zlatý klas. Do ešte teplého pudingu vľahajte maslo, jemne primiešajte tuhý sneh zasypaný práškovým cukrom a nakoniec pridajte rum.

Túto pudingovú hmotu nalejte do hlbokého plechu na spodný plát upečeného lístkového cesta. Nechajte vychladnúť a potom dajte stuhnúť na hodinu do chladničky. Po stuhnutí pudingu vyšľahajte šľahačku a natrite ňou pudingovú vrstvu.

Na šľahačku priložte opačne vrchný plát upečeného cesta, aby hrboľatá časť bola v šľahačke.

Roztopte nad parou čokoládu s maslom a olejom a plát natrite. Ja som si pomohla silikónovým štetcom. Plech vložte nazad do chladničky poriadne stuhnúť. Potom pekne ostrým tenkým nožikom nakrájajte.