

Krémové orechové rezy



Suroviny:

Cesto :

12 vajec
300 g cukor kr.
260 g hladká múka
250 g mleté orechy + orechy na posypanie
70 ml olej
rum na vykropenie

Krém :

5 veľkých vajec
260 g kryštálový cukor
6 PL s kopcekom mlete orechy
500 g maslo
3 PL lyžice rum

Postup

Korpusy:

12 vajec oddelíme žĺtka od bielkov.
Do žĺtkov vsypeme cukor (odoberieme z neho jednu tretinu a dáme

bokom). Pridáme 12 polškrupín vody. Šľaháme kým masa nezbelie a nenaberie na objeme. Šľaháme trpezlivo na nízkych obrátkach. začneme šľahať sneh. Do bielkov dáme štipku soli a šľaháme kým nemáme bublinkatý mäkký sneh. Potom pridáme cukor, čo sme si odložili bokom a došľaháme pevný sneh s ostrými špičkami. Do žltkovej masy zamiešame múku, mleté orechy a olej. Všetko dobre premiešame a nakoniec rezavými pohybmi , zapracujeme sneh.

Pripravíme si tri plechy...vyložíme ich papierom na pečenie. Cesto rozdelíme na tri časti a rovnomerne rozotrieme na plechy, Plech vložíme do predhriatej rúry, zvýšime teplotu na 210 stupňov a pečieme cca 6 minút. Strážte si to podľa svojho spotrebiča. Tieto tenké cestá pečieme na vyššej teplote a krátko. Keby sme ich piekli na nižšej a dlho, tak by beznádejne vyschli. Vyššie cestá pečieme naopak na nižšej a dlhšie.

No a ideme na krém.

Celé vajcia dáme do misy...v žiadnom prípade nie umelohmotnej. Primiešame cukor a šľahačom som šľahala dobrých 5 minút. Medzitým mi zovrela voda v kastróle a ja som položila na paru misu s vajcami. Elektrický šľahač vymeníme za metličku. Neustále miešame strč do toho prst a keď je to horúce, že ho neudržíš, tak dovtedy) Zo začiatku som nemiešala neustále, ale potom už áno, veľký pozor, aby sme neuvarili sladkú praženicu. Hotové uvarené vajcia majú konzistenciu, ako hustejší vaječný koňak, alebo baileys. Dáme dolu z pary a metličkou miešame, kým krém nevychladne. Nestačí odložiť a nechať vychladnúť, musí chladnúť miešaním. Maslo musí byť zmäknuté a izbovej teploty. Nakrájame obidve kocky do krému a začneme šľahať na nízkych obrátkach, kým nemáme nádherný zamatový, pevný, nadýchaný krém. Z plátov cesta, odstránime opatrne papier. Prvý položíme, vykropíme rumom a natrieme väčšiu tretinu krému, priklopíme ďalším plátom, ten vykropíme rumom, natrieme rovnakú vrstvu krému a priklopíme tretím plátom. Ten vykropíme rumom, potrieme poslednou časťou krému a ten posypeme mletými orechami. Trošku tie orechy zatlačíme do krému.