

Parížske rožky – cukrárske



Suroviny:

Na masu :

6 bielkov (po navážení 180 g)

300g mleté orechy

400 g cukor kryštál

Na krém :

250 ml šľahačkovej smotany

350 g kr. cukor

100 g kakao

500g maslo

100 g stužený tuk cera

Na poliatie :

varová čokoláda + stužený tuk cera

Postup

Do misy navážime orechy a cukor, premiešame.

Bielka prilejeme do sypkej suroviny. Bielka nešľaháme, nenahrievame. Túto zmes preložíme do rajnice a dáme na zdroj tepla...za stáleho miešania, poriadne prehrejeme, aby sa pustil

cukor. Musíme stále miešať aby zmes neprihárala.

Odložíme a necháme trošku schladieť.

Toto cesto je pred nahrievaním a po skúške pečenia, sme ešte nejaké dve lyžice orechov dosypali.

Naplníme cestom sáčok s hladkou trubičkou.

Doporučujem na skúšku nastriekať jeden rožtek a dať upiecť. Ide o to, že vajcia sú raz veľké a raz malé. Ak sa Vám rožtek rozlieva, tak jednoznačne pridajte mleté orechy a premiešajte.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňov cca 8 až 10 minút. Strážte si to podľa svojej rúry.

Po upečení necháme na plechu vychladnúť a až studené odliepame od papiera.

Krém na parížske rožky je najlepšie začať robiť niekoľko hodín dopredu.

Smotanu s cukrom necháme prevrieť...musí vrieť. Vypneme zdroj tepla a do takej horúcej smotany, zamiešame kakao. Všetko metličkou prešľaháme do hladkého krému a odložíme do chladu.

Do dokonale chladného, uvareného parížskeho základu pridáme na malé kocky nakrájanú ceru a maslo.

Cera sa pridáva preto, aby krém dokonale držal pri tom množstve masla a kakaa ho nie je vonkoncom cítiť.

Parížsky základ vyšľaháme s maslom a tukom do hladkého krému.

Šľaháme na stredných obrátkach a šľaháme naozaj dôkladne, pokiaľ krém nezmení farbu na bledšiu. Trvá to isto iste aj 10 minút.

Parížskym krémom naplníme sáčok s hladkou trubičkou.

Rožky otočíme, poukladáme na plech a vo vlnách striekame krém.

Necháme stuhnúť a polievame v čokoláde.