



Крем пита со кајсии

Ако некогаш отидете во Париз, сигурно ќе ги разгледувате излозите на фантастичните пекари каде се служат торти и слатки пецива кои ги поместуваат границите на креативноста и вкусот на сосема ново ниво. Еве едно класично пециво од Француските пекари во кое можете да уживате претпладне со шолја кафе.



Состојки:

- 500 грама кори за лиснато тесто
- 4 кајсии
- 240 милилитри млеко
- 55 грама бел шеќер
- 1 жолчка од јајце и едно цело јајце
- 15 грама нишесте
- 20 грама путер
- 1 кафена лажичка екстракт од ванила

Чекор 1

За овој рецепт прво треба да го направиме кремот за пецивото. Тоа е класичен богат фил совршен за сите видови Француски пецива...

Полека загрејте го млекото заедно со 25 грама шеќер... Додека се загрева, изматете ги жолчката од јајце и целото јајце заедно, а потоа ставете го пченкарниот скроб и преостанатиот шеќер и мешајте додека да се спојат состојките.

Внимавајте на млекото и не оставајте го да зоврие... Со прст проверете дали е жешко... Почнете полека да го сипувате во смесата од јајца, скроб и шеќер и бидете трпеливи, полека пресипувајќи го млекото од едното во другото тенџерче. Тоа и овозможува на смесата да се спои и не му дозволува на топлото млеко да ги свари јајцата.

Чекор 2

Вратете ја целата смеса назад во тенџерчето и продолжете да ја загревате, постојано мешајќи додека смесата да почне да се згуснува... Ставете ги путерот и екстрактот од ванила и межајте додека да добиете густа мазна смеса... Тргнете ја смесата од огнот и сипете ја во огноотпорен сад кој ќе го покриеме со целофан за да не се фати кора.

Ставете ја смесата во фрижидер околу еден час да се излади.

Чекор 3

Пресечете ги кајсиите на половинки вадејќи ги семките...

Можете да ставите и кајсии од конзерва во зимскиот период, но кога се свежи – СВЕЖИ СЕ!



Чекор 4

Земете коцки лиснато тесто со тежина од 125 грама, одмотајте ги и со помош на чинија или мал сад од нив отсечете круг... Круговите ставете ги на страна... Повторете ја постапката четири пати.

Чекор 5

Време е да ги споиме различните елементи. Ставете ги круговите лиснато тесто во тавата за печење и врз секој од нив со лажица ставете обилна количина крем. Размачкајте го кремот врз лиснатото тесто со задната страна од лажицата и потоа врз него ставете ги пресечените кајсии со заоблениот дел нагоре. Во оваа фаза на подготовката рецептот изгледа како пржени јајца на око...

Чекор 6

Ставете ја тавата во рерна загреана на температура од 150 степени 20 минути или додека лиснатото тесто да нарасне и да се испече... Кога ќе забележите дека кремот почнува да добива боја, пецивото е печено.

Чекор 7

Извадете ги од рерната, оставете ги да се излади и едноставно сервирајте едно од пецивата на чинија... Одозгора ставете шеќер во прав.

Совет

Овие пецива се толку добри што можеби ќе направите неколку за пријателите, но ќе ги изедете пред тие да дојдат. Самиот крем е прекрасен и можете да го комбинирате со исечкана банана како пудинг.

А зошто да не го замените кајсииите со некое друго сезонско овошје како што се сливите или црешите?

Користени производи:



Касерола



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk