



BESTE CREMESCHNITTEN MIT LUFTIGER CREME

Zutaten für 15 Cremeschnitten:

500-550 g Blätterteig
(bei mir sind es 2 Rollen mit jeweils 275 g)

Creme:

6 Eigelbe Gr. M
250 g Zucker
Prise Salz
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker, Vanillearoma- oder Extrakt)
700 ml Wasser
700 ml Milch
2 Pkg. Vanillepuddingpulver (oder 80 g Speisestärke)
2 Pkg. Pulvergelatine (=20 g) oder 12 Blätter Gelatine
8 EL kaltes Wasser
700 ml Sahne (z.B Patisseriecreme von GUMA)
Rumaroma (optional)

Oberste Schicht:

500 ml Sahne (z.B Patisseriecreme von GUMA)

Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst den Pudding für die Creme vor, da dieser bei Zimmertemperatur auskühlen muss. Das könnt ihr auch am Vortag machen (nicht im Kühlschrank lagern!)
- 2) Creme: vermischt das kalte Wasser mit der Gelatine und lasst sie aufquellen.
- 3) In einer Schüssel mixt ihr Eigelbe, Vanillepulver, Salz und Zucker kurz cremig. Fügt das Vanillepuddingpulver (oder Speisestärke) hinzu.
- 4) Vermischt Wasser und Milch in einem Topf und gebt ca. 300 ml von der Milch-Wasser-Mischung zur Eigelb-Pudding-Mischung dazu.
- 5) Kocht das restliche Milch-Wasser-Gemisch auf und rührt die vorbereitete Pudding-Mischung ein. Rührt ohne Pause und kräftig mit einem Schneebesen, damit nichts anbrennt.
- 6) Ist ein cremiger Pudding entstanden, zieht ihr den Topf vom Herd und rührt die gequollene Gelatine ein. Rührt so lange, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 7) Deckt den Pudding mit Frischhaltefolie ab (so, dass diese den Pudding berührt) und lasst ihn vollständig auskühlen. Nicht im Kühlschrank, sondern auf Zimmertemperatur! Das kann bis zu 4 Stunden dauern. Daher den Pudding am besten am Vortag zubereiten.

Blätterteig:

- 8) nehmt den 1. Blätterteig aus der Verpackung. Rollt ihn vorsichtig auf, damit er nicht bricht. Legt ihn samt dem Papier, in dem er eingerollt wurde, auf ein umgedrehtes Backofenblech. Stecht ihn mehrmals mit einer Gabel ein und backt ihn im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 10-12 min lang, bis er eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Nehmt ihn heraus und lasst ihn vollständig auskühlen. Der 2. Blätterteig wird aufgerollt, in ca. 8 cm große Quadrate geschnitten (siehe Video) und gebacken. Auch diesen auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- 9) Ist der Pudding vollständig ausgekühlt, mixt die Sahne (700 ml) steif und rührt diese in den Pudding ein.
- 10) Gebt einen Backrahmen um den ersten Blätterteigboden und legt ihn auf ein Tablett. Verteilt darüber die Creme und streicht sie glatt.
- 11) Stellt den Kuchen für mind. 1-2 Stunden kühl, bis die Cremeschicht fest ist.
- 12) Schlagt die zweite Portion Sahne (500 ml) steif und verteilt sie über der Cremeschicht. Streicht sie glatt und legt den 2. Boden (die vielen kleinen Vierecke, die ihr vorher mit Puderzucker bestreut) darauf.
- 13) Am besten stellt ihr den Kuchen wieder kühl, für mindestens eine halbe Stunde. Danach dürft ihr genießen. Lasst es euch schmecken!



Sastojci za 15 krem šnita:

500-550 g lisnatog tijesta (2 rolne, svaka ima oko 275 g)

Krema:

6 žumanjaka vel. M

250 g šećera

prstohvat soli

na vrh noža vanilije u prahu (ili vanilin šećer, aroma ili ekstrakt vanilije)

700 ml vode

700 ml mlijeka

2 pak. pudinga od vanilije (ili 80 g kukuruznog škroba/gustina)

2 pak. želatine u prahu (=20 g) ili 12 listića

8 kašika hladne vode

700 ml vrhnja za šlag (npr. slastičarska krema od marke GUMA)

rum aroma (opcionalno)



Gornji sloj:

500 ml vrhnja za šlag (npr. slastičarska krema od marke GUMA)

Priprema:

1) Prvo pripremite puding za kremu, jer se mora hladiti na sobnoj temperaturi. To možete učiniti i dan ranije (jako bitno: nemojte ga držati u frižideru!)

2) Krema: pomiješajte hladnu vodu sa želatinom i ostavite da nabubri.

3) Pomiješajte žumanjke, vaniliju u prahu (ili vanilin šećer), so i šećer u zdjeli i miksajte dok ne postanu kremasti. Dodajte puding od vanilije (ili kukuruzni škrob/gustin).

4) Saspite vodu i mlijeko u lonac i oduzmite oko 300 ml od ove mješavine i dodajte u miks pudinga i žumanjaka.

5) Prokuhajte mješavinu mlijeka i vode i umiješajte pripremljenu smjesu za puding. Miješajte pjenjačom bez pauze kako vam puding nebi zagorio.

6) Kad dobijete kremasti puding, maknite lonac s vatre i umiješajte želatin. Nastavite miješati dok se ne otopi.

7) Prekrijte puding prozirnom folijom (tako da dodiruje puding) i ostavite da se potpuno ohladi. Ne u frižideru, već na sobnoj temperaturi. To može potrajati i do 4 sata. Zato je najbolje puding pripremiti dan ranije.

Lisnato tijesto:

8) Izvadite prvu rolnu lisnatog tijesta iz ambalaže. Pažljivo odmotajte da se ne slomi. Stavite, zajedno s papirom u kojem je bilo zarolano, na okrenuti pleh od rerne (onaj najveći). Izbockajte ga nekoliko puta viljuškom i pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni gornji/donji grijači oko 10-12 minuta, dok ne poprimi zlatnožutu boju. Izvadite ga i ostavite da se potpuno ohladi. Drugo lisnato tijesto odmotajte, izrežite na kvadrate od oko 8 cm (video) i ispecite. I ovo ostavite da se hladi.

Završni koraci:

9) Nakon što se puding potpuno ohladio, vrhnje (700 ml) umutite u šlag pa umiješajte u puding.

10) Postavite okvir za kolače oko prvog lisnatog tijesta i stavite ga na tacnu za serviranje. Na lisnato tijesto nanosite kremu i poravnajte je.

11) Kolač hladite najmanje 1-2 sata dok se krema ne stegne.

12) Umotite drugu porciju vrhnja (500 ml) i raspodijelite po sloju kreme. Poravnajte pa poredajte kvadrate od drugog lisnatog tijesta, koje ste prethodno posuli šećerom u prahu.

13) Ponovo stavite kolač da se hladi na barem pola sata. A sad...prijatno i uživajte uz dobru kaficu!