



CROQUEMBOUCHE

Autor: osawicka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wodę, mleko, sól i masło zagotowujemy. Do mieszanki dosypujemy mąkę i parzymy ciasto do uzyskania gładkiej kuli. Chwilę chłodzimy. Do ciasta dodajemy po 1 jajku, za każdym razem dokładnie miksując. Szprycujemy małe ptysie i pieczemy 30 min w 170 stopniach, a następnie 10 min w 160 stopniach. Studzimy ptysie, a następnie nadziewamy kremem budyniowym. Robimy karmel - na małym ogniu podgrzewamy cukier, czekając aż się rozpuści i uzyska bursztynowy kolor. Cukru nie mieszamy. Na stożek wykonany z tekturki zaczynamy przyklejać ptysie. Moczymy je do połowy w karmelu i dociskamy to stożka. Robimy tak do wypełniania całej piramidy. Posypujemy cukrem pudrem!

ciasto

Ciasto parzone:

150 g wody

150 g mleka Łaciate

155 g masła Łaciate

5 g cukru

225 g mąki pszennej

6 całych jaj

szczypta soli

Dodatkowo:

krem budyniowy

cukier puder

cukier drobny (na karmel)