

פרחי שמרים במילוי קרם
שוקולד לבן ופיסטוק



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם סוכר לבן
- ביצה בגודל M
- מיליליטר חלב
- גרם מלח
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- מיליליטר חלב (כוס)
- כפית תמצית וניל או תמצית
- חלמון
- גרם סוכר לבן (1/2 כוס פחות 2 כפות)
- כפות קורנפלור
- גרם שוקולד לבן
- כף פיסטוק פיסטוק
- כוס קמח לבן
- 1/2 1/2 כוס שקדים טחונים דק
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- גרם פיסטוק קצוצים דק

הכנה

1. בקערת המיקסר מערבבים יחד קמח שמרים וסוכר.
2. מוסיפים חלב וביצים ומתחילים ללוש לישה איטית לאיחוד החומרים.
3. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש כ 5 דק'.
4. מוסיפים קוביות חמאה עד שהן נטמעות בבצק וממשיכים ללוש עוד כמה דקות ומסיימים, לא לפני שמעלים את מהירות המיקסר למקסימום ולשים עד שהבצק מתנתק מהדפנות.
5. מוציאים למשטח עבודה מקומח ולשים לכדור.
6. מקמחים קערה, מניחים את כדור הבצק, מפזרים מעט קמח ומתפיחים שעה וחצי במקרר.
7. מביאים לרתיחה חלב ווניל.
8. במקביל, טורפים בקערה חלמונים, סוכר וקורנפלור.
9. יוצקים את החלב לחלמונים תוך כדי השוואת טמפ ומערבבים היטב.
10. מחזירים את התערובת לאש תוך כדי בחישה מתמדת עד הופעת 3 בועות רתיחה.
11. יוצקים את הקרם לקערה על השוקולד הלבן, ממתינים דקותיים עד להמסת השוקולד, ומערבבים עד לקבלת קרם חלק.
12. מוסיפים מחית פיסטוק ומערבבים היטב. מכסים את הקרם בניילון נצמד על שטח הפנים של הקרם כדי שלא ייוצר קרום. מעבירים לצינון במקרר.
13. מעבדים במעבד מזון את כל הרכיבים לתערובת פירורית. מצננים היטב במקרר.
14. מרדדים בצק וקורצים עיגולים בקוטר 10 ס"מ.
15. מורחים שכבה מהקרם ומפזרים מעט פיסטוקים קצוצים.
16. מניחים את העיגולים בצורה חופפת אחד על השני ומגלגלים לגלילה.

17. חוצים באמצע ומניחים בתבנית שקעים. מכסים במגבת ומתפיחים כחצי שעה עד כמעט הכפלת נפח.

18. מורחים בביצה טרופה, מפזרים מעל מעט פיסטוקים קצוצים וקצת מהשטרויזל.

19. אופים בתנור שחומם מראש ל 170 מעלות כ 20 דקות , עד הזהבה. מצננים ומגישים.

60 דקות 

20 servings 20 