בישולים

פאַרי ברסט קרמל מלוח

רכיבים

- גרם חלב
- גרם מים
- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן
- גרם מלח
- גרם קמח
- ביצה בגודל L
- גרם אגוזים פרוסים (כחופן)
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- גרם גבינת מסקרפונה
- חבילה אסם אינסטנט פודינג קרמל מלוח 12*75גרם
- כפית תמצית וניל
- כפות אבקת סוכר

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. שמים בסיר את החלב, מים, חמאה, סוכר ומלח ומבשלים תוך ערבוב עד שהחמאה נמסה.
3. מורידים את הסיר מהאש ומוסיפים בבת אחת את כל הקמח, מערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. מחזירים את הסיר לאש ומבשלים את הבצק תוך ערבוב נמרץ (הכי טוב להשתמש בכף עץ), כ-3-2 דקות, עד שמתחילה להיווצר שכבה דקה של קרום על דפנות הסיר.
5. מעבירים את הבצק למיקסר עם וו גיטרה ומערבלים על מהירות נמוכה עד שהבצק מתקרר ומגיע לטמפרטורת החדר.
6. מוסיפים לבצק בכל פעם ביצה אחת וממשיכים לערבב עד שהיא נטמעת בתערובת באופן אחידה (חוזרים על הפעולה עם כל הביצים).
7. מעבירים את הבצק לשקית זילוף עם צנתר משונן.
8. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
9. מזלפים עיגול בקוטר של 20 ס"מ. בצמוד לעיגול שזילפנו מציגו הפנימי מזלפים עיגול נוסף של בצק (בשביל ליצור בעצם טבעת רחבה יותר).
10. מעל שני העיגולים שזילפנו, מזלפים שכבה נוספת כדי שטבעת הבצק שלנו תקבל גובה.
11. מפזרים על הבצק שקדים פרוסים.
12. אופים כ-35 דק או עד שהבצק שחום, חשוב שהוא יהיה גם שחום בחלקו התחתון.
13. בינתיים מכינים את הקרם: שמים בקערה שמנת מתוקה, מסקרפונה, פודינג קרמל מלוח, תמצית וניל ואבקת סוכר, ומקציפים במיקסר עם וו הקצפה במהירות בינונית לקרם אחיד ויציב.
14. מעבירים את הקרם לשקית זילוף עם צנתר משונן.

15. כשטבעת הבצק האפויה בטמפרטורת החדר פורסים אותה לרוחב בעזרת סכין משוננת (ככה שנקבל 2 טבעות – עליונה ותחתונה).

16. מניחים את החלק התחתון על צלחת הגשה.

17. מזלפים מהקרם בנדיבות על כל טבעת הבצק התחתונה.

18. מניחים על הקרם את טבעת הבצק העליונה.

19. בוזקים מעל אבקת סוכר ומגישים.

90 דקות

6 6