

# Kuglice od Parenog Tijesta s Karamelom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 35 minuta

Vrijeme pečenja : 40 minuta

Spremno za 90 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Pareno tijesto

- Voda 125g
- Mlijeko 125g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 5g
- Glatko brašno 150g
- Jaja cca. 250g (5 jaja srednje veličine)

### Slastičarska krema

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 100g (5 žumanjaka srednje veličine)
- Šećer 125g
- Glatko brašno 25g
- Kukuruzni škrob 25g
- Vanilija u prahu
- Šećer za karamel 250g

## Upute

1. Napravite pareno tijesto. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u lonac i pustite da smjesa proključa.
2. Maknite lonac s vatre i dodajte prosijano brašno.
3. Stavite sve natrag na vatru i kuhajte stalno miješajući 2 minute. Prebacite tijesto u čistu posudu i ostavite da se prohladi.
4. Istucite jaja i postupno ih dodajte smjesi dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
5. Istisnite kuglice, premažite ih jajetom i pecite na 180°C-200°C dok ne porumene. Ostavite ih da se ohlade.
6. Napravite slastičarsku kremu. Stavite mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u lonac i zagrijte.
7. Istucite žumanjke sa šećerom, dodajte prosijano brašno i škrobno brašno i dobro izmiješajte pjenjačom.
8. Temperirajte smjesu žumanjaka polovinom vrućeg mlijeka. Vratite sve natrag u lonac i kuhajte energično miješajući dok krema ne proključa i zgusne se. Nastavite kuhati kremu još 2 minute stalno miješajući.
9. Maknite lonac s vatre i odmah izlijte kremu u čistu posudu. Pokrijte je prozирnom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite je da se ohladi.
10. Napravite karamel. Stavite šećer u lonac i dodajte malo vode. Pustite da smjesa proključa, pa nastavite kuhati dok sirup ne postane zlatne boje.
11. Maknite lonac s vatre i umočite svaku kuglicu od parenog tijesta u vrući karamel. Pazite da ne dotaknete karamel prstima!
12. Stavite ohlađenu slastičarsku kremu u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom i miksajte na srednoj brzini dok krema ne postane glatka.
13. Oštrim malim zvjezdastim nastavkom napravite rupicu na donjoj strani kuglica od parenog tijesta, pa ih napunite slastičarskom kremom.