

Vol-au-vents s Kremom Chantilly i Jagodama Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 35 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Lisnato tijesto 500g
- Slatko vrhnje 300g
- Šećer u prahu 30g
- Vanilija u prahu po želji
- Jagode 300g

Upute

1. Razvaljajte lisnato tijesto na debljinu od 6mm. Pažljivo izrežite krugove promjera 7,5cm, pa u njima napravite rupu manjim okruglim rezačem promjera 4cm.
2. Složite ostatke lisnatog tijesta, pa ga razvaljajte na debljinu od 2mm. Izrežite isti broj krugova promjera 7,5cm. Izbodite ih vilicom, premažite rubove jajetom, pa zalijepite deblji disk od tijesta u obliku prstena na vrh.
3. Pecite vol-au-vents na 200°C dok ne narastu i dobiju lijepu zlatnu boju. Ostavite ih da se ohlade.
4. Istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu i vanilijom u prahu u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno.
5. Napunite ohlađene vol-au-vents kremom Chantilly i ukrasite ih svježim jagodama.
6. Stavite ih u hladnjak prije serviranja.