

# Tuljci od Lisnatog Tijesta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 45 minuta

Razina : Napredna

## Tuljci od Lisnatog Tijesta

- Lisnato tijesto 500g
- Jaje za premazivanje
- Šećer za posipanje

## Krema Diplomate

- Mlijeko 300g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Šećer 50g
- Brašno 25g
- Kukuruzni škrob 20g
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 300g

## Upute

1. Razvaljajte lisnato tijesto u oblik velikog pravokutnika debljine 3mm i izrežite trake široke 2,5cm.
2. Omotajte svaku traku oko kalupa počevši od zašiljenog dijela prema širokom dijelu, pri tom pazite da traku cijelo vrijeme preklapate.
3. Premazite tijesto jajetom i pospite ga kristal šećerom. Stavite tuljke u hladnjak na otprilike 15 minuta.

4. Pecite ih na 200°C otprilike 15 minuta, dok ne porumene. Ostavite ih da se ohlade i izvadite kalupe.
5. Dok se tuljci hlade, napravite slastičarsku kremu. Zagrijte mlijeko, vaniliju u prahu i polovinu šećera u loncu. Istucite žumanjke s preostalim šećerom pa umiješajte u njih prosijano brašno i kukuruzni škrob. Temperirajte smjesu žumanjaka vrućim mlijekom i vratite sve natrag u lonac. Kuhajte kremu, žustro miješajući, dok se ne zgusne i proključa. Kuhajte je još 2 minute, pa je prebacite u čistu posudu. Prekrijte slastičarsku kremu prozirnom folijom tako da ona dira površinu kreme. Ostavite je da se potpuno ohladi.
6. Kada se krema ohladi, izmutite je pjenjačom. Mekano istucite slatko vrhnje i umiješajte ga u slastičarsku kremu. Upravo ste napravili kremu diplomate.
7. Odmah napunite tuljke kremom, pospite ih šećerom u prahu i ostavite ih u hladnjaku nakoliko sati.