

# Turnovers od Badema i Krušaka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 45 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 75 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Lisnato tijesto 1kg

## Krema od Badema

- Maslac 100g
- Šećer 100g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Korica limuna
- Bademovo brašno 100g
- Rum 10g

## Nadjev od Krušaka

- Kruške 500g
- Maslac 50g
- Šećer 50g
- Štapić cimeta, zvjezdasti anis, vanilija u prahu

## Upute

1. Ogulite i očistite kruške, pa ih narežite na kockice.
2. Stavite maslac i šećer u lonac.
3. Dodajte kruške i začine – cimet, vaniliju u prahu i zvjezdasti anis.
4. Kuhajte kruške dok ne postanu mekane i ostavite ih da se ohlade.
5. Napravite kremu od badema. Kremasto izradite maslac, šećer i koranicu limuna, pa u to umiješajte jaja. Dodajte bademovo brašno i rum, pa stavite kremu sa strane dok vam ne zatreba.
6. Razvaljajte lisnato tijesto na debljinu od 3mm.
7. Izrežite krugove promjera 14cm. Izdužite svaki krug tako da poprimi oblik jajeta.
8. Stavite malo kreme od badema u sredinu, pa na to stavite 2 čajne žličice nadjeva od krušaka.
9. Premažite tijesto vodom okolo naokolo i preklopite ga na pola. Pritisnite krajeve kako biste ih dobro slijepili. Stavite turnovers u hladnjak na 15 minuta.
10. Premažite turnovers jajetom i zarežite im površinu malim nožem, tako da napravite uzorak lista. Probodite svaki turnover čačalicom kako bi para iznutra mogla izaći.
11. Pecite ih 5 minuta na 200°C, a zatim smanjite temperaturu na 180°C i nastavite ih peći još 20-25 minuta, dok ne porumene. Zatim ih izvadite iz pećnice i premažite ih jednostavnim sirupom, što je sirup napravljen od iste količine vode i šećera, skuhan dok se kristali šećera ne otope.