

Odpalované pusinky s pomerančovým krémem II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Plnotučné mléko 250 ml
- Máslo 200 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 160 g
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1.2 lžička
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- **Krém**
- Pomeranče 2 ks
- Vanilkový pudink 1.5 balení
- Krupicový cukr podle chuti 3 lžička
- Máslo 125 g

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mléko s máslem a špetkou soli přiveďte k varu. Přidejte mouku, odtavte, zamíchejte a opět za stálého míchání zahřívejte (odpalujte), dokud nevznikne hladké těsto, které se nelepí na stěny hrnce. Nechte ho zchladnout a přendejte do mísy. Vmíchejte vejce a prášek do pečiva. Těsto nastříkejte

pomocí cukrářského sáčku na plech vyložený pečícím papírem. Pečte dozlatova na 200 až 220 °C a během prvních 7 minut nechte troubu bezpodmíněčně zavřenou, jinak těsto spadne. Připravte krém: Šťávu z obou pomerančů doplňte vodou tak, aby výsledné směsi bylo 400 ml. Z ní a pudinkového prášku uvařte pudink a nechte ho zchladnout. Můžete přidat 2 lžíce cukru. Máslo s moučkovým cukrem a vyšlehejte do pěny, po částech do ní vešlehejte vychladlý pudink a likér. Krém dejte na 2 hodinky ztuhnout do ledničky. Pusinky nechte vychladnout, prokrojte je a do každé nastříkejte zchladlý krém. Přiklopte a pocukrujte.