

# Kremrole

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** andrea



## Suroviny

- Balení čerstvého listového těsta 2 ks
- Vejce 1 ks
- Voda 5 dl
- Cukr krupice 500 g
- Bílky 5 ks
- Moučkový cukr na posypání 3 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Rozválejte dva balíčky listového těsta na tenký plát o velikosti přibližně 60 × 30 centimetrů. Lépe vám to půjde, pokud si vál i váleček posypete hladkou moukou.

Těsto vyválejte do rozměru 30 × 60 cm.

Placku rozkrájejte na třicentimetrové proužky.

Plát z vrchní strany potřete rozšlehaným vejcem a rozkrájejte rádýlkem na přibližně třicentimetrové proužky. Jednotlivé proužky natácejte na cukrářské trubičky tak, aby vejcem potřená strana zůstala na povrchu. Začněte vždy stáčet od nejširší strany trubičky směrem k nejužší. Konec pečlivě přimáčkněte, aby netvořil zbytečně vystouplý kousek, což by po upečení nevypadalo pěkně.

Na cukrářské trubičky těsto naviňte potřenou stranou vzhůru.

Upečené kremrole na trubičkách

Trubičky potom pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů přibližně 15–20 minut. Pak je nechte vychladnout.

Z upečených kremrolí vyjměte kovové trubičky. Nejlépe to jde tak, když si kremrolku jednou rukou přidržíte a druhou lehce otáčíte trubičkou, ať se sama "vyšroubuje" a zůstane vám jen těsto připravené k plnění.

NÁPLŇ:

Na náplň do kremrolek potřebuje jen bílky a cukrový rozvar. Rozvar připravíte tak, že dáte vařit 300 gramů cukru a asi 500 mililitrů vody.

Voda by měla v hrnečku cukr úplně zakrývat. Pokud bude vody víc, budete rozvar připravovat déle. Nechte vařit přibližně půl hodiny, dokud se nevytvoří rozvar, houstnoucí tekutina, která dá náplni pevnost a sladkou chuť.

Rozvar musí tvořit řetízkující bubliny.

Kremrole naplňte krémem.

Že má rozvar tu správnou konzistenci nejlépe poznáte pomocí jakéhokoliv očka – třeba vytvořeného z kousku drátu, nebo použijte nějaký kuchyňský nástroj. Namočte jej do rozvaru a skrz očka foukněte jako do bublifuku. Pokud se vytvoří řetízkující pás bublin, máte vyhráno a povedlo se vám uvařit ten správný rozvar.

Zbylých 200 gramů cukru vyšlehejte s pěti bílky dotuha. Ještě horký rozvar hodně pomalu vlévejte do vyšlehaných bílků – stále šlehejte.

Jakmile vlijete veškerou hustou tekutinu, ještě chvíli bílky šlehejte.

Poté si vezměte cukrářský sáček a naplňte ho vzniklým krémem. Trubičky pak lehce pocukrujte jemným moučkovým cukrem.