

Ovocné crostatine



Ingredience **pro 8 osob**

Těsto

250 gr Hladká mouka typu 00

200 gr Cukr krupice

150 gr Máslo

50 gr Vejce

1/2 ks Vanilkový lusk Bourbon

1/2 ks Citron

špetka Sůl

Vanilkový krém

500 ml Čerstvé plnotučné mléko

6 ks Žloutek M

150 gr	Cukr krupice
25 gr	Kukuřičný škrob
25 gr	Rýžový škrob jemný
1 ks	Vanilkový lusk Bourbon
Na ozdobení (dle vlastního výběru)	
p.p.	Moučkový cukr (dobrovolný)
1 ks	Dortové želé (dobrovolné a jen pro větší monoporce)
p.p.	Physalis (mochyně)
p.p.	Jahody
p.p.	Kiwi
p.p.	Maliny
p.p.	Ostružiny
p.p.	Borůvky
p.p.	Hroznové víno
p.p.	Banán

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

90
min

15
min

3
hod

Cena





250 g hladké mouky 00 špetka soli

Mouku se solí přesejeme na vál. Postup v planetárním robotu naleznete v kroku 11...



200 g cukru krupice 150 g másla

Uprostřed mouky vytvoříme fontánku, přidáme přesátý cukr a studené máslo nakrájené na kostičky...



1/2 vanilkového lusku Bourbon

Nožičkem podélně rozřízneme vanilkový lusk a neostrou hranou nože setřeme semínka, která přidáme k máslu...



kůra z 1/2 citronu

Přidáme také jemně nastrouhanou kůru z citronu; jen tu žlutou část, bez bílé, hořké části, která se nachází hned pod kůrou...



Začneme prsty pracovat nejprve máslo s cukrem. Cílem je máslo rozmělnit, aby nemělo viditelné hrudky. Musí však zůstat plastické. Pokud je máslo příliš tvrdé, necháme ho 5–10 minut povolit a teprve poté ho začneme pracovat...



50 g vajec (cirka 1 vejce střední velikosti)

Přidáme rozkvedlané vejce...



Těsto začneme prsty drolit, jako kdybychom počítali peníze...



Pracujeme krátce, čas nezbytně nutný k tomu, aby se mouka absorbovala do těsta a vytvořila větší drobenku...



9.

Nyní těsto dáme dohromady a velmi krátce a rychle z těsta vytvoříme hladký a jednotvárný bochánek...



10.

Bochánek položíme na větší kus potravinářské folie, překryjeme a válečkem těsto zplošíme, což nám umožní rychlejší návrat na správnou teplotu. Těsto dáme do lednice na nejstudenější místo a necháme odpočinout, dokud není máslo opět tvrdé a plastické (bude to vyžadovat nejméně 2-3 hodiny)...



11.

V robotu s metlou ve tvaru K je postup následovný: do robota přidáme máslo a necháme krátce povolit. Přidáme cukr, vanilková semínka a citronovou kůru. Necháme krátce pracovat na středně nízkou rychlost bez toho, abychom těsto šlehali, dokud se máslo s cukrem nesmísí a neztratí viditelné hrudky. Za stálého mísení po částech přidáme rozkvedlané vejce a sůl. Jakmile se vejce spojilo s máslem, přidáme přesátou mouku a krátce mísíme, po dobu nezbytně nutnou k tomu, aby se mouka absorbovala do těsta...



12.

Připravíme si cukrářský vanilkový krém, recept a postup naleznete [zde](#)...



13.

Zapneme si statickou (ne ventilovanou) troubu na 170 °C. Studený bochánek rozdělíme na dva díly, jeden znovu zabalíme a dáme zpět do lednice. Na pomoučněném vále vyválíme těsto na tloušťku 3 - 4 mm. Snažíme se těsto vyválet rovnoměrně, abychom získali košíčky stejné tloušťky a stejné doby pečení. Občas s těstem zakroužíme, aby se nám nepřilepilo na vál. Pokud je těsto tak studené, že se nedá válet a praská, necháme ho při pokojové teplotě krátce povolit (5-10 minut by mělo stačit)...



14.

Vykrajovátkem vykrojíme kolečka vhodného rozměru tak, aby těsto sahalo po okraj košíčku, aniž by ho však převyšovalo. Já mám košíčky o průměru 4 cm a používám vykrajovátko stejného průměru...



15.

Stejněmě těsto zatlačíme do košíčku...



16.

Překryjeme prázdným košíčkem a jemně ho do těsta zatlačíme. Tímto způsobem získáme perfektní tvar a zabráníme tomu, aby se těsto během pečení nafukovalo...



17.

Košičky položíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v dobře přehřáté statické troubě na 170 °C po dobu cirká 15 minut, dokud těsto nezačne na okrajích jemně zlátnout...



18.

lhned odstraníme vrchní košíček, necháme 1-2 minuty zchladnout a odstraníme i ten spodní. Necháme vychladnout...

19.



Cukrářský sáček ohneme kolem ruky, zůstane nám tak hezky čistý a naplníme ho krémem...

20.



Košíčky po okraj zaplníme...

21.



Ozdobíme ovocem: většinou se dává jen jeden větší kus, dva menší anebo větší ovoce nakrájené na plátky...

22.



Nakonec můžeme jemně posypat moučkovým cukrem.



23.

MINIPORCE A DORTÍKY

Namísto mini košíčků si můžeme vytvořit monoporce a dortíky jakékoliv velikosti, postačí nám k tomu vykrajovátka různé velikosti: studené těsto vyválíme na tloušťku 1 cm a vykrojíme kruh, který bude tvořit ozdobný okraj. (Ideální monoporce může mít průměr, například 6–8 cm s otvorem o průměru 5,5–3,5 cm)...



24.

O 1–2 cm menším vykrajovátkem (záleží na velikosti monoporce, čím větší, tím širší necháme okraj, bude to hezčí) vykrojíme uprostřed otvor...



25.

Vykrajátkem vytvoříme i ozdobné vroubkování po okrajích...



26.

Vykrojené těsto uložíme zpět mezi vykrajátka a takto je pečeme; těsto bude růst do výšky namísto do šířky a hezky si udrží svůj tvar. Pečeme na pečicím papíře, v dobře předehřáté troubě na 170 °C po dobu cirká 17 - 20 minut, dokud těsto nezíská jemně nazlátlé oříškové zabarvení...



Nyní vytvoříme spodní vrstvu naší monoporce: těsto vyválíme na tloušťku 3–4 mm, a vykrajovátkem stejného průměru, jako vnitřní otvor našeho ozdobného okraje (tedy ten menší), vykrojíme kolečko...



Propíchneme na více místech vidličkou a pečeme ve vykrajovátku...

29.



Spojíme obě části...

30.



Naplníme vanilkovým krémem...



Ozdobíme ovocem podle chuti; začneme vnější stranou směrem dovnitř...



32.

Nakonec můžeme ovoce přetřít teplým bezbarvým želé.