

Recept na tradiční portugalské pastéis de nata

Co potřebujete

- 450 g listového těsta
- 500 g smetany
- 60 g mléka
- 170 g cukru krystal
- 6 žloutků
- 2 lžice kukuřičného škrobu
- citronová kůra

Jak na to

1. Začneme přípravou náplně. Do hrnce si dejte smetanu, cukru, žloutky a přidejte trochu nastrohané citronové kůry. V misce smíchejte mléko a kukuřičný škrob a dobře rozmíchejte.
2. Smetanovou směs začněte zahřívát za stálého míchání, jakmile se bude blížit bod varu, přidejte mléko s kukuřičným škrobem a dále zahřívejte. Směs se nesmí vařit a pozor na připalování – směs míchejte bez přestání. Jakmile směs zhoustne, můžete sundat hrnec ze sporáku a nechat ji bokem zchladnout.
3. Listové těsto si vyválejte do podlouhlého válečku a za pomoci nože rozkrájejte na 12 stejných kousků.
4. Zapněte troubu na 200 °C.
5. Formu na muffiny za pomoci mašlovačky vymažte rozpuštěným máslem. Do každé formičky vložte kousek listového těsta a prsty jej rozmačkejte tak, aby rovnoměrně pokrývalo celou plochu formičky a vytvořilo košíček, který budete plnit krémem.
6. Jakmile máte připravené všechny formičky, vlijte do košíčků připravenou náplň.
7. Pečte přibližně 15 minut. Povrch pastéis de nata by měl být opečený s tmavými místy.
8. Po upečení můžete lehce posypat mletou skořicí.

Bom apetite!



Postupy jsou rozházené

