

Козуначени венчета с крем

Великденски сладкиш с крем и сочно грозде

12 парчета (/парченца)

   Medium

  up to 80 Min.



1 Приготвяне:

Загрейте млякото и разтопете маслото в него.

2 Тесто със суха мая:

Пресейте брашното, разбъркайте сухата мая в него и добавете останалите продукти. Разбъркайте всичко с миксер (с куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

Върху леко набрашнена повърхност разточете тестото и го направете на руло. Нарезете го на 36 равни филийки. От тях оформете 36 тънки рула с дължина около 15 см. От тях сплетете шест мини козуначета на тройна плетка (фиг.1).



Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

175 мл прясно мляко
100 г краве масло
450 г пшенично брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
75 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
1 бр. яйца
1 бр. белтъка
1 ч.л. сол

За намазване:

1 бр. жълтъци
1 с.л. прясно мляко

Крем:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker
200 мл прясно мляко
250 мл сметана сладкарска

Покритие:

400 г грозде без семки
0,5 пак. желатин Dr.Oetker
250 мл вода
2 с.л. захар

Краищата на всяка плитка завийте на венец (фиг.2). Поставете козуначета върху хартия за печене. Оставете ги на топло място, докато втасат отново.



Разбийте жълтъка с млякото и намажете повърхността на плитките.

3 Пълнеж:

Докакто втасва тестото, пригответе пудинга. Смесете съдържанието на пакетчето със захарта с 6 с.л. от прясното мляко. Останалото мляко и сметаната сложете да заври. Свалете врялото мляко от котлона и към него постепенно прибавете приготвената смес като разбърквате енергично. Сложете отново на тих огън за около минута, докато се сгъсти. Разпределете равномерно топлия пудинг върху втасалите козуначета и оставете отново да втаса. След това печете в средата на предварително загрята фурна около 14 минути на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C.

След изпичане извадете венчетата заедно с хартията за печене върху метална скара и оставете да се охладят.

4 Покритие:

Измийте зърната грозде и подсушете. Разпределете ги върху сладкишчетата. Накиснете желатина в малко вода, за да набъбне (около 5 мин.), добавете останалата вода и захарта и след това го загрейте на водна баня и намажете обилно с него гроздовите зърна. Оставете за известно време на хладно място, докато желатина се втвърди.