

Bakława po francusku

Składniki:

Warstwy ciasta:

16 płatków ciasta phyllo + kilka extra (na wszelki wypadek)

250 ml klarowanego masła

350 gr. granulowanego cukru

350 gr. orzeszków pistacjowych

4 łyżki cukru pudru

Crème brulee:

240 ml mleka

1L śmietany 35%

240 gr. granulowanego cukru

2 laski wanilii

4 żółtka jaj

Przygotowanie kremu:

1. Zagotuj mleko i śmietankę z laskami wanilii (przekrojonymi wzdłuż), namaczaj przez 15 minut.
2. Wymieszaj żółtka z cukrem, powoli dolać gorące mleko.
3. Postaw na wolnym ogniu stale mieszając aż krem stanie się sztywny.

Przygotowanie ciasta:

1. Upraż orzechy. Kiedy ostygną, wsyp je razem z cukrem do miksera i zmiksuj.
2. Przy użyciu pędzla do ciasta, delikatnie rozprowadź klarowane masło na powierzchni płatków ciasta, a następnie posyp każdy płat zmiksowanymi orzechami i cukrem.
3. Połącz plastry i potnij ciasto na trójkąty. Piecz w piekarniku nastawionym na 200°C przez 8 minut, a następnie posyp cukrem pudrem i zapiecz przez 1 minutę, cały czas obserwując ciasto.

Łączenie: Na trójkątnym kawałku ciasta połóż sztywny krem brulee i przykryj drugim trójkątem ciasta. Posyp cukrem pudrem.

* Żeby płaty ciasta phyllo nie wyschły, należy je przykryć mokrym ręcznikiem!