



# Паштел-де-ната

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 2 Hrs  
Время приготовления 25 Mins  
Порции 10  
прибор Combair SE с 2015 года

## Приготовление

1 стручок ванили  
400 мл молока  
2 ст. л. кукурузного крахмала  
115 г сахара  
1 яйцо  
2 желтка

Удалить семена из стручка ванили, добавить в кастрюлю с молоком, кукурузным крахмалом, сахаром, яйцом и яичным желтком, перемешать. Кипятить смесь, постоянно помешивая, пока она не загустеет. Снять кастрюлю с плиты и перемешать.

Перелить пудинг в миску и плотно накрыть пищевой пленкой, чтобы предотвратить образование пленки. Поставить пудинг в холодильник примерно на 2 часа.

1 лист слоеного теста, прямоугольный, 32 × 44 мм

### **Разогреть рабочую камеру до 190 °C Hot air**

Поставить алюминиевые формочки на противень, сбрызнуть маслом для смазывания форм для выпечки. Свернуть слоеное тесто рулетом, начиная с длинной стороны, и разрезать на 10 частей. Расплющить нарезанные куски теста рукой и раскатать в кружки. Положить их в формочки и заполнить охлажденным пудингом. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

### **Put the pastry in**

**Hot air 190 °C в течение 25 Mins**

## Советы

Можно купить готовые тарталетки.





## Аксессуары

---

Противень  
10 алюминиевых формочек

## Дополнительная информация

---

Составлен 11.12.2019

