

Rezept PopOvers

Pokyny Ne. 1274

Stupeň obtížnosti: Začátečník 



PopOvers je nový trend pečení z USA. Nadýchané vaječné těsto, které se podobá anglickému yorkshirskému pudinku, se při pečení nadouvá přes okraj formy, za což vděčí svému názvu. Ať už jako lahodný dezert, nebo jako slané jídlo se sýrem či oblíbenými bylinkami - PopOvers jsou rychle hotové a můžete si je vychutnat, jak chcete.

A je to tak snadné:

Složení na 8 velkých nebo 12 mini PopOvers:

- Složení: 1 sklenice mouky
- 1 sklenice mléka (nejlépe teplého)
- 3 vejce
- 1/4 lžičky soli
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- Olej na vymazání forem

Poznámka: Všechny přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Příprava: Těsto připravíme z těsta, které je potřeba vymazat a vysypat:

1. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení je nejlepší použít vyklopitelnou formu na pečení - pečivo tak bude mít dostatek prostoru pro správné vykynutí. Než začnete s přípravou, vymažte dutiny formy na pečení pop-over. Předehřejte troubu na 220 °C. Formu PopOver položte na plech a na několik minut ji v troubě předehřejte.

2. Vejce, mléko a rozpuštěné máslo dejte do mísy nebo vysoké mísy a ručním mixérem šlehejte dohladka. Přidejte mouku a sůl a šlehejte asi 2 minuty při nejvyšší rychlosti, dokud se neobjeví pěna a bublinky. Těsto nechte 20-30 minut odpočívat při pokojové teplotě.

3. Vyjměte horký plech z trouby, ihned zavřete dvířka trouby a těsto rychle rozdělte do formy. Dbejte na to, aby byly košíčky naplněny pouze do poloviny nebo 2/3 jejich výšky. PopOvers by se měly hned od začátku péct při vysoké teplotě, aby rychle vykynuly, proto dbejte na to, aby se těsto do formiček dostalo rychle a aby dvířka trouby byla po zasunutí naplněné formičky co nejkratší dobu otevřená.

4. Rychle vložte plech do trouby a pečte 10 až 15 minut bez otevírání dvířek trouby. Poté snižte teplotu na 175 °C a pečte dalších 10 minut, dokud PopOvers nezískají zlatavou barvu.

Hotové PopOvers opatrně vyjměte z forem, nechte krátce vychladnout a vychutnejte si je s máslem, džemem apod. Dobrou chuť!

Tip:

PopOvers chutnají nejlépe, když jsou ještě teplé z trouby. Můžete je podávat k snídani s máslem a džemem nebo si je vychutnat jako dezert: s moučkovým cukrem, skořicí a/nebo sultánkami. Pokud chcete vyzkoušet něco nového, můžete PopOvers také naplnit.

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
720458	Uzávěry sáčků, 25 kusů	1
720077	Celofánové sáčky, průhledné, 50 kusů	1