

Karamelles körte köntösben - készítette Czermann János mestercukrász



Hozzávalók:

12 nem túl érett, közepes nagyságú körte
a karamellkrémhez:
12 dkg kristálycukor, 4,5 dl tej, 1 csomag (40 gramm) vaníliás pudingpor (főzni való), maréknyi mazsola
a brióstésztahoz:
2 dkg élesztő, 30-35 dkg finomliszt, 2 dl vörösbor, késhegynyi só, 1 tojássárgája, 8 dkg vaj, 3 dkg porcukor, fél citrom reszelt héja
a formák kikenéséhez:
vaj
a sütéshez:
2-3 evőkanál tej, 1-2 evőkanál finomliszt

1. A körtéket jól megmossuk, szárazra töröljük és félretesszük. A cukrot egy evőkanál vízzel aransárgára piritjük. Fél deci vizet ráöntünk, és kis lángon, 4-5 perc alatt sűrű sziruppá főzzük. 3,5 deci tejet felforraltunk. A maradék tejben simára keverjük a pudingport, majd a forró tejbe öntjük, és kevergetve sűrű krémmé főzzük. A tűzről lehúzáva a megmosott mazsolát meg a karamellszirupot is belekeverjük.

2. Az élesztővel, három púpozott evőkanál liszttel és a langyos vörösbor felével kovászt készítünk. Fél órán át kelesztjük, majd a maradék liszttel, késhegynyi sóval, a tojássárgájával, az olvasztott vajjal, a porcukorral, a citrom reszelt héjával meg a maradék vörösborral félkemény tésztává gyúrjuk. Letakarva 20 percig pihentetjük, majd három-négy mozdulattal átgyúrjuk, hogy a széndioxidot a tésztából kinyomkodjuk, és friss oxigént juttassunk bele, ami nélkülözhetetlen az élesztő további „működéséhez”. Ezután 20 percig kelesztjük.

3. Amíg a tészta pihen, a körtéket előkészítjük. A gyümölcs tetejét, úgy a kétharmadánál, szárastól levágjuk. Belsejét egy karalábévájával kifúrjuk, majd meghámozzuk, és a kihűlt krémmel megtöltjük. Ha a körte túl nagy, s nem fér bele a briósformába, akkor a széleit körben egy kicsit lefaragjuk. A levágott „körtekalapokat” alufóliába csomagoljuk, és félretesszük.

4. A közben megkelt tésztát 12 egyenlő részre osztjuk, és egyenként kb. 3 milliméter vastagságú, tenyérnyi lappá nyújtjuk. Egy-egy ilyen tésztalapot a töltött körtére borítunk, s alul összecsípjük. Így kerül a vajjal kikent briósforma aljára. Akinek nincs ilyen formája, sütőpapírral bélelt tepsire is rakhatja. Újabb 25-40 percnyi kelesztés után tejjel megkenjük,

és a tetejére lisztet szítalunk. Előmelegített sütőben, a közepesnél egy kicsit erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percig sütjük. A sütőből kivesszük, helyére kerül a fóliás körte, amit változatlan lánggal 10-15 percig sütünk. Tálaláskor a fóliából kibontva kalapként a töltött körtékre illesztjük.

Jó tanácsok

- Nyers gyümölcsből készítsük, mert a lédús befőtt könnyen eláztatja a tésztát.
- Karamellszirupot is kínálhatunk hozzá, ekkor dupla meny-nyiséget főzzünk belőle.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + 1 óra 40 perc kelesztés

Egy adag: 333 kcal