

## Pasteis de nata.



Počet porcí: 48

### Postup přípravy

#### Krém

Rozmícháme 60g mouky ve troše mléka tak, aby nevznikly hrudky. 0,5 l mléka vaříme s celou skořicí a citronovou kůrou. Do horkého mléka přidáme rozmíchanou mouku a za stálého míchání ohříváme na mírném ohni. Když se směs začne vařit, odstavíme ji z ohně. Smícháme 0,5 kg cukru s 2,5 dl vody a necháme vařit přesně 3 minuty. Obě směsi smícháme dohromady ručním šlehačem.

#### Těsto

Na stůl vysypeme 250 g mouky a doprostřed uděláme důlek. Přidáme špetku soli a 1,25 dl studené vody. Těsto pořádně prohněteme, až zvláční (začínáme od středu). Z těsta vytvarujeme bochník, který rozřízneme nožem na kříž a necháme 30 minut odpočinout. 250 g másla necháme změkknout. Těsto rozválíme na šířku 3 mm. Máslo rozdělíme na třetiny. Jednu třetinu rozetřeme až do krajů na rozválené těsto. Pozor, aby se těsto neprotrhlo. Přehněte kraje do středu a nechte 5 minut odpočinout. Celé těsto obraťte, rozválejte a zadní stranu potřete opět druhou třetinou másla a znovu těsto přehněte směrem do středu. Nechte opět 5 minut odpočinout, otočte, rozválejte a zadní stranu opět potřete poslední třetinou. Nyní celé těsto rolujeme do co nejužšího válečku (po delší straně máslem dovnitř). Vzniklý váleček o průměru cca 2,5 cm rozkrájíme na kolečka široká asi 1,5 cm. Vzniklá kolečka umístíme do středu forem na pastéis de nata (lze použít formy na muffiny). Namočíme si prsty do studené vody a začneme těsto rovnoměrně rozmačkávat směrem od středu k okrajům formy. U okrajů bude vrstva trošku silnější. Důležité je, aby dole a na stěnách byla vrstva tenká. Když jsou všechny formy vyplněné, dáme je na plech.

Do krému, který je již skoro studený přidáme 6 žloutků a celou směs vymícháme ručním šlehačem.

Formy plníme krémem až po okraj. Nenechte stékat krém po vnějším okraji těsta a formy. Opatrně vložte plech do velmi rozehřáté trouby (200°C!). Pečeme 15 minut. Vyndáme plech z trouby. Pastely vyndáváme z formy špičkou nože. Můžeme podle chuti posypat mletou skořicí a cukrem.