



Kysnuté buchtičky s mandľami a slaným karamelom

Na prípravu slaného karamelu budete potrebovať:

170 g kryštálového cukru, 30 ml vody, 50 ml 33% smotany, 55 g masla, 3 g hrubozrnnej soli

Na prípravu kysnutých buchtičiek budete potrebovať:

280 g hladkej múky, 30 g mandľovej múčky (alebo na jemno mixované mand. lupienky), 25 g práškoveho cukru, 5 g sušeného droždia, 100 ml vlažného mlieka, 1 vajce, 60 g masla izbovej teploty, 1 žltok, lyžicu mlieka na potieranie, mandľové lupienky na posypanie, práškový cukor

Pripravte si slaný karamel. Cukor s vodou varte na miernom ohni bez miešania, občas zatraste hrncom, aby sa karamel tvoril rovnomerne. Použite hrniec s hrubým dnom. V samostatnom hrnci ohrejte smotanu, maslo a soľ. Smotana musí byť horúca, ale nesmie vriieť. Karamel začne tmavnúť, varte ho ešte 5-7 minút, kým nedosiahne jantárovú farbu. Zložte karamel z platne, zalejte horúcou smotanou a metličkou miešajte. Dávajte pozor, karamel je horúci, na začiatku zväčší svoj objem a bude sa z neho veľmi pariť, preto buďte opatrní. Precedte cez sito do čistej nádoby a vložte do mrazničky.

Hladkú a mandľovú múku, cukor a droždie zmiešajte v hlbokej mise. Na miesenie použite robot s hákovým nástavcom. Do múčnej zmesi postupne pridávajte vlažné mlieko, vajce a na záver mäkké maslo. Mieste ešte minimálne 5 minút. Vytvorí sa mäkké a lepkavé cesto. Vložte ho do čistej misy, prikryte navlhčeným papierom na pečenie a prekryte ešte potravinovou fóliou. Uložte na teplé miesto na hodinu, až hodinu a pol.

Vykysnuté cesto zrazte, rozdeľte na osem rovnakých dielov, z ktorých vytvarujte malé buchtičky. Cesto musí byť stále lepkavé, aby z nich po naplnení nevytiekol karamel. Z buchtičiek urobte asi 1 cm hrubé placky a naplňte karamelom a zlepením vytvorte buchtičky. Pracovať musíte rýchlo, karamel sa pri izbovej teplote bude rýchlo topiť. Umiestnite na dva plechy a nechajte medzi nimi dostatočný rozostup. Buchty prekryte utierkou a nechajte ešte 15 minút podkysnúť. Pred vložением do rúry potrite žĺtkom zmiešaným s mliekom a posypte mandľovými lupienkami.

Teplovzdušnú rúru predhrejte na 180 stupňov. Pečte 8 – 12 minút, až budú buchtičky zlaté. V mojej teplovzdušnej rúre boli hotové za 8 minút. Nechajte trochu vychladnúť a posypte práškovým cukrom. Najlepšie sú ešte trochu teplé.