

Omlety biszkoptowe ze śmietaną

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 8 minut

Czas pieczenia: 10 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Dodać do naczynia 3 białka jaj oraz wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na sztywną pianę. Czas 3 minuty i 30 sekund, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać 70 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, dodać 3 żółtka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wymieszać masę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, wsypać 40g mąki pszennej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto na omlety. Czas 15 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Łyżką na papier wykładać porcje ciasta tworząc 6 płaskich, okrągłych omletów. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec omlety około 10 minut.
6. Upieczone omlety wyjąć z piekarnika, odkleić od papieru do pieczenia, przestudzić.
7. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 400 g śmietany kremówki 36% i wsypać 50 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 2 minuty, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę. Krem przełożyć do worka cukierniczego z ozdobną tyłką cukierniczą. Na połówkę omleta wycisnąć krem przykryć to drugą połówką

omleta. Na wierzchu omlety można posypać cukrem pudrem.

Wskazówki :

Ubijaną na krem śmietaną kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.