

KERMAISET VANIL- JATUULIHATUT

Kokonaisaika: 70 Minuuttia
Annosmäärät: 20 Annosmäärät



Ainekset

Taikina

2,5 dl vettä
125 g voita
2,5 dl vehnä jauhoja
4 isoa kananmunaa

Kermatäyte

4 dl kuohukermaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vanil-
jatahnaa
75 g erikoishienoa sokeria
tomusokeria koristeluun

Valmistelu

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen (kiertoilmalla) ja vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla.
2. Kuumenna vesi ja voi keskikokoisessa kattilassa. Sekoita, kunnes voi sulaa ja seos kiehahtaa.
3. Ota kattila pois levyltä ja lisää jauhot. Sekoita puukauhalla, kunnes seos irtoaa kattilan reunoista ja muodostaa pallon.
4. Siirrä taikina yleiskoneen kulhoon. Käynnistä yleiskone keskinopeudella ja lisää kananmunat yksitellen. Vatkaa taikinaa huolellisesti joka välissä. Jatka vatkaamista, kunnes seos on paksua ja kiiltävää.
5. Lusikoi seos pursotinpussiin, jossa on suuri (2 cm) pyöreä tyllä. Pursota pyöreitä nokareita (3–4 cm) leivinpaperille vähintään 5 cm:n päähän toisistaan.
6. Laita kummatkin uunipellit uuniin ja paista 30 minuuttia. Vaihda paistoaajan puolivälissä peltien paikkaa keskenään. Paista, kunnes tuulihatut ovat kohonneita ja kullanruskeita. Siirrä rutilälle jäähtymään.
7. Valmista kermatäyte vatkaamalla kerma, vaniljatahna ja erikoishieno sokeri kovaksi vaahdoksi. Lusikoi vahto pursotinpussiin, jossa on pieni pyöreä tyllä, ja pane jääkaappiin tarjoiluun asti.
8. Ennen tarjoilua leikkaa tuulihatut puoliksi ja pursota täyte sisään. Vaihtoehtoisesti voit tehdä pienen reiän jokaisen tuulihatun pohjaan ja pursottaa täyteen sitä kautta. Asettele tuulihatut tarjoiluastialle.