

PORTUGALILAISET VANILJALEIVOKSET

Portugalilainen klassikkoleivonnainen **Pasteis de Nata** on todellinen trendiherkku, sillä sitä leivotaan nyt kotikeittiöissä ympäri maailma.

275 g tuorelehtitaikinaa (puff pastry)

Vaniljakreemi:

2 dl kermaa

2dl maitoa

1 vaniljatanko (tai 1 rkl vaniljasokeria)

1 kanelitanko

3 dl sokeria

0,5 dl vehnä jauhoja

1 tl suolaa

4 keltuaista

1 muna

puolen sitruunan raastettu kuori ja mehu

16 alumiinivuokaa tai muffinipelti

Aloita vaniljakreemistä. Mittaa kerma ja maito pinnoitettuun kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kermamaidon joukkoon. Pane myös vaniljatangon kuorenpuolikkaat kattilaan. Vaniljatangon voi korvata vaniljasokerilla , mutta laita se sitten vasta valmiiseen kreemiin. Pane myös kanelitanko kattilaan. Lämmitä kermamaito lähes kiehumispisteeseen, älä keitä.

Sekoita keskenään sokeri, vehnä jauhot ja suola. Lisää seos kermamaitoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna sekoittaen kunnes kastike sakenee, älä keitä.

Lisää kuumaan vaniljakastikkeeseen keltuaiset ja muna koko ajan sekoittaen. Mausta sitruunamehulla ja raastetulla kuorella. Jäähdytä kylmässä vedessä vesihauteessa. Avaa tuorelehtitaikinarulla ja ota siitä juomalasin avulla pyörylöitä, joilla vuoraat muffinipellin kolon tai alumiinivuoan.

Jos käytät pakastettua lehtitaikinaa, kauli sulanut taikina ohueksi. Taikina ei saa olla paksua.

Kauho täytettä piiras pohjille aivan taikinan reunoille asti.

Paista leivoksiksi uunissa 200 asteessa 15-17 min tai kunnes vaniljatäyte on hyytynyt ja saanut väriä.