



ŘEMESLA 01. 05. 2019

Kremrole: Upečte si tento tradiční dezert snadno doma

O původu kremrolí se, jako u většiny zákusků, vedou spory. Někteří autoři je pasují na příbuzné francouzských cornets, kornoutů plněných šlehačkou....

Kremrole jsou sice poměrně sladkou, ale díky lehkému těstu i náplni ne zas až tak kalorickou pochoutkou - podle velikosti obsahují 150 až 200 kalorií - takže proč si je občas nedopřát. Můžete si je koupit v cukrárně nebo také vyrobit doma. Nabízíme vám dvě varianty na jejich výrobu a je na vás, kterou cestou se vydáte. V obou případech budete na přípravu potřebovat trubičky, na které budete kremrole navíjet. Ukážeme si i postup na sních do kremrolí.

Jak vznikly kremrole

O původu kremrolí se, jako u většiny zákusků, vedou spory. Někteří autoři je pasují na příbuzné **francouzských cornets**, kornoutů plněných šlehačkou. Jiní je považují za bližší **rakouským Kreamschnitte**, trubičkám s rovnými hranami, které se dělají z listového nebo z odpalovaného těsta. Jejich tvar válce se odráží v německém slově Rolle a náplň ve slově Krem.

Kremrole - jednodušší a rychlejší recept

Pokud nemáte čas nebo si netroufáte na přípravu vlastního těsta, můžete použít **kupované listové těsto**. **Náplň** do těchto kremrolí bude v rychlejší variantě **šlehačková**.

Na přípravu kremrolí tedy budeme potřebovat:

- 500 g listového těsta
- 1 vejce
- 300 ml smetany ke šlehání
- 1 ztužovač šlehačky
- moučkový cukr

Kremrole - postup

Troubu předehřejeme na 180 stupňů Celsia. Vejce rozšleháme v hrnku. Listové těsto rozválíme na tenko a nakrájíme na **pruhy 15 cm dlouhé a 3 cm široké**. Tyto proužky postupně **navineme na kremrolové trubičky** - začínáme na užším konci trubiček, těsto zde lehce přitiskneme a při namotávání proužky lehce překrýváme. Připravené kremrole potřeme rozšlehaným vajíčkem, položíme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct do předehřáté trouby. Upečené kremrole budou mít světle hnědou barvu. Z trubiček je opatrně **sundáváme ještě horké**, abychom neporušili jejich tvar.

Kremrole necháme vychladnout. **Před podáváním** si vyšleháme šlehačku se ztužovačem a naplníme s ní vychladlé kremrole. Na závěr je posypeme moučkovým cukrem.

Kremrole z domácího těsta

Na domácí těsto na kremrole budeme potřebovat:

- 300 g hladké mouky
- 250 g másla
- 3 žloutky
- 8 lžic vlažné vody
- 2 kapky octa
- špetku soli

Kremrole z domácího těsta - postup

Budeme vyrábět **2 těsta**. Na první dáme na váh 200 gramů mouky, 2 žloutky, vodu, ocet a sůl a rukama vypracujeme tuhé těsto. Při důkladném zpracování těsta se vám budou v těstě dělat bublinky, které praskají. Na druhé těsto budeme potřebovat máslo přímo z lednice, které nastrouháme na struhadle s většími oky, přidáme k němu zbývajících 100 gramů mouky a vypracujeme spolu v těsto.

První těsto rozválíme, položíme na něj druhé těsto a spolu je **složíme jako dopis**- druhé těsto bude schované v prvním. Těsto necháme uležet zabalené do potravinové fólie **30 minut v lednici**. Pak těsto vytáhneme, rozválíme, znovu složíme a dáme do lednice - celý postup **opakujeme třikrát**.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů Celsia. Hotové těsto naposledy rozválíme na tenko a krájíme na 3 centimetry široké proužky. Trubičky na kremrole pro jistotu pomažeme máslem a navineme na ně proužky, aby se jejich okraje **lehce překrývaly**. Připravené trubičky potřeme rozšlehaným zbylým žloutkem, položíme na plech s pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě cca 15 minut. Ještě teplé kremrole sundáme z trubiček a necháme vychladnout.



Sníh do kremrolí

Na sníh do kremrolí budeme potřebovat:

- 5 bílků
- 150 g moučkového cukru
- 150 g krupicového cukru
- 50 ml vlažné vody
- špetku soli

Sníh do kremrolí - postup

Dvě třetiny celkového množství cukru dáme v kastrolu vařit na mírném ohni s vodou. **Cukrovou vodu** vaříme asi 10-15 minut, dokud nezíská mazlavou konzistenci.

Ve vodní lázni vyšleháme bílky se zbylou třetinou cukru a za stálého šlehání do vzniklého sněhu pomalu zašleháváme horkou cukrovou vodu. Ve finále by nám měl vzniknout tužší sníh, který bude držet lépe než klasický sníh. Pokud by byl stále příliš tekutý, přidáme ještě trochu moučkového cukru.

Hotový sníh naplníme do vychladlých kremrolí a může podávat nebo uchovat v lednici.

Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)