

Domácí koblihy se zkaramelizovanou slaninou

Časová náročnost: minut

Těsto:

400 g	hladká mouka
40 g	cukr krupice
1 kostka	droždí
100 ml	vlažná voda
50 ml	mléko
2 ks	vejce
1 lžička	sůl
40 g	máslo
	olej na smažení

Náplň:

350 ml	mléko
1 ks	velký banán
5 ks	žloutek
90 g	cukr krupice
1 lžička	vanilkový extrakt
$\frac{3}{4}$ hrnku	hladká mouka
2 lžíce	kukuřičný škrob

Navrch:

	3 lžíce cukru moučka + 1 lžíce vody
$\frac{1}{2}$ hrnku	třtinový cukr
100 g	slanina

--	--



Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto. Všechny ingredience kromě oleje vhodíme do misky a ideálně pomocí hnětacího háku (popřípadě ručně) důkladně promícháme, dokud nevznikne hladké a pružné těsto. Vložíme do čisté misky, přikryjeme utěrkou a necháme alespoň hodinu vykynout. Poté tvoříme kuličky o velikosti golfového míčku, které klademe na pomoučený plech v dostatečné vzdálenosti od sebe. Poté znovu přikryjeme utěrkou a necháme ještě 20 minut kynout. Mezitím si v hrnci (případně ve fritéze) rozpálíme dostatečné množství oleje, koblihy opatrně vkládáme a smažíme z obou stran dozlatova. Necháme na ubrousku odkapat přebytečný olej a vrhneme se na krém. Do hrnce nalijeme mléko a do něj rozmačkáme banán, přivedeme k varu a stáhneme. V jiné míse smícháme žloutky s cukrem, vanilkou, moukou a škrobem, poté postupně přilijeme banánovou směs. Procedíme přes jemný cedník, abychom odstranili větší kusy banánu, a směs dáme ještě povařit, dokud nezhoustne. Necháme vychladit. Nakonec si připravíme slaninu. Každý plátek obalíme z obou stran v třtinovém cukru a pečeme do křupava na rozpálené pánvi. Poté pokrájíme na větší kusy. Do každé koblihy pomocí cukrářského sáčku vpravíme banánový krém. Z vrchu namočíme do směsi cukru s vodou (vznikne nám hladká glazura) a posypeme zkaramelizovanou slaninou.

Na závěr malý tip: Místo cukrové glazury zkuste koblihu namočit například do čokolády či karamelu pro ještě další úroveň chutí.