פחזניית פטיסייר

**בצק רבוך:**

125 גר' חלב

125 גר' מים

7 גר' סוכר

5 גר' מלח

100 גר' חמאה

150 גר' קמח

200 גר' ביצים( 4 ביצים)

1. מחממים את החלב.מים.סוכר והחמאה חתוכה לקוביות
2. כשהכל נמס, מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב עד שנהיה בצק
3. שמים במיקסר ומערבבים לכמה דקות
4. אחרי הערבוב, מתחילים למזוג את הביצים ומגבירים את עוצמת הערבוב עד שנהיה קרם חלק יחסית
5. אופים על 180 מעלות ל20 דקות ואז מנמיכים ל160 לעוד 15 דקות
6. מכבים את התנור ומשאירים כ5 דקות בפנים עד להתייבשות

**קרם פטיסייר:**

500 גר' חלב

כפית תמצית וניל

80 גר' סוכר

50 גר' קורנפלור

120 גר' חלמונים

100 גר' קרם נוגט

60 גר' מחית פיסטוק

1. לבשל את החלב, תמצית וניל וסוכר עד לרתיחה
2. את הקורנפלור והחלמונים לערבב בקערה
3. ליצוק מעל את החלב הרותח ולערבב היטב
4. להחזיר לבישול עד להסמכה ולקרר כשעתיים במקרר
5. אחרי הקירור, להקציף 250 גר' שמנת מתוקה ולערבב עם הקרם פטיסייר

**שטרוידל:**

200 גר' חמאה

200 גר' סוכר חום

200 גר' קמח

1. לערבב הכל לבצק, לשטח ולקרוץ עיגולים

**קרם שמנת:**

500 גר' שמנת להקצפה

מיכל 1 שמנת חמוצה

2 כפות פודינג וניל

1. מקציפים את השמנת להקצפה עם הפודינג ואז מוסיפים שמנת חמוצה