



# Κορνέ με πατισερί

30'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος  
Αναμονής

20'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη, τις φλούδες από το λεμόνι, την κανέλα και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση για 1-2 λεπτά και να λιώσει η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για τα χωνάκια

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Κόβουμε τις σφολιάτες από τη μικρή πλευρά σε λωρίδες 2-3 εκ. πάχος.
- Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας μας ένα φύλλο αλουμινόχαρτο, ένα κομμάτι λαδόκολλα και τα τυλίγουμε μαζί έτσι ώστε να σχηματίσουμε έναν κώνο.
- Τυλίγουμε δύο λωρίδες σφολιάτας σε κάθε κώνο και πιέζουμε καλά τις ενώσεις για να μην ανοίξουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλες τις λωρίδες σφολιάτας.
- Τοποθετούμε τους κώνους σε όρθια θέση σε ένα ταψί και αλείφουμε όλη την επιφάνειά τους με τον αραιωμένο κρόκο.
- Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και ψήνουμε για 20 λεπτά.
- Αφαιρούμε τις ψημένες σφολιάτες από τους κώνους και όπως είναι ακόμα καυτές τις βάζουμε στο κρύο σιρόπι. Αφήνουμε για 10 δευτερόλεπτα και αφαιρούμε. Αφήνουμε 30 λεπτά να κρυώσουν.
- Γεμίζουμε τα ¾ της σφολιάτας με την κρέμα πατισερί και το υπόλοιπο με σαντιγί.
- Πασπαλίζουμε με αμύγδαλο φιλέ, μοιράζουμε τα κεράσια και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για το σιρόπι

- 500 γρ. νερό
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- φλούδες λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 στικ κανέλα

Για τα χωνάκια

- 850 γρ. φύλλα σφολιάτας
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. [κρέμα πατισερί](#)
- 300 γρ. [σαντιγί](#)
- 50 γρ. αμύγδαλο φιλέ
- 100 γρ. κεράσια, γλασέ

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

861 Θερμίδες (kcal)	44.0 Λιπαρά (γρ.)	23.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	105.0 Υδατ/κες (γρ.)
43%	63%	115%	40%
68.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.43 Αλάτι (γρ.)
76%	20%	7%	7%