NajPečenie

Karamelové veterníky

Akurát do ruky, šikovné veterníčky s jemným krémom uprostred vyčaria šibalský úsmev na každej tvári. Pečenie vám zjednoduší fotorecept.

Potrebujete:

cukor

0,75 liter	voda
1 ks	Palmarín
1 štipka	soľ
400 g	múka polohrubá
10 ks	vajce
250 g	cukor kryštálový
1 liter	mlieko vlažné
3 ks	Zlatý klas
125 g	masla
6 lyžica	cukor kryštálový
500 ml	smotana na šľahanie 33%
4 ks	stužovač šľahačky
1/2 ks	čokoláda na varenie
30 g	Cery

Postup:

0,75l vody, 1 Palmarin, štipku soli dáme do hrnca. Keď sa Palmarin rozpustí a vrie, prisypeme múku a miešame. Keď sa nám hmota začne odlepovať od hrnca, odstavíme ju a necháme trošku vychladnúť. Primiešame 10 celých vajíčok.

Hmotu naplníme do cukrárskeho vrecka a striekame veterníky na plech vyložený papierom na pečenie. Pred pečením pokvapkáme vodou. Pečieme pri teplote 200°C, a keď začnú ružovieť na 180°C, vypneme. Rúra sa nesmie otvárať.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**150 min.**
Čas pečenia:	**100 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Karamelový krém: 250 dkg kryštalového cukru upálime na karamel. Pridáme 1l vlažného mlieka. Keď sa to rozpustí, primiešame 3 Zlaté klasy a prevaríme. Ešte do horúceho pudingu vmiešame 125g masla.
TIP: ak by ste chceli bezlaktózové veterníčky. Naplňte ich napr. sójovým jogurtom, ktorý sa dá bežne kúpiť v obchode.

Veterníky prekrojíme a naplníme krémom

Karamelová šľahačka: 6PL kryštálového cukru skaramelizujeme, pridáme zohriatu šľahačku 500ml, necháme rozpustiť a vychladnúť. Potom dáme minimáne na 12 hod. do chladničky. Na druhý deň, pridáme 4ks stužovaču šľahačky a vymiešame do pevna. Dáme na veterníky s krémom a prikladáme druhú časť veterníka.

Čokoládová poleva: 1/2 čokolády na varenie, trošku Cery roztopíme nad parou a polejeme veterníky. Dáme do chladničky vychladnúť. Dobrú chuť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.