NajPečenie

Venčeky

Ideálne na vianočné sviatky.

Potrebujete:

140 g	Palmarín
250 g	Helia
400 ml	vody
140 g	Palmarin (zmäknutý)
220 g	polohrubá múka
6 g	vajec
1 g	štipka soli
1 g	prášok do pečiva
500 ml	mlieka
2 g	Zlatý klas
6 lyžica	kryštalový cukor
2 g	vanilkový cukor

Postup:

Dáme variť 400 ml vody a 140 g Palmarinu. Keď zovrie, pridáme 220g polohrubej múky + prášok do pečiva a štipku soli. Rýchlo miešame až kým sa cesto odlepuje od krajov. Odstavíme na 5 minút a potom pridáme 6 celých vajec a miešame pokedy sa vajíčka s cestom nespoja. Dobre vymiešame a necháme vychladnúť.
Cesto striekame na plech. Striekame radšej menšie venčeky. Pečieme v dobre vyhriatej rúre. Prvých 10 minút pečieme na 230 stupňov a potom postupne znižovať. Posledných 5 minúť piecť na 180 stupňov. Rúru prvých 10 minút neotvárame. Cesto sa musí piecť minimálne 20 minút!
Vychladnuté venčeky rozkrojíme a naplníme krémom.

Krém: z mlieka, pudingu, vanilkového cukru a cukru uvaríme hustý puding, necháme vychladnúť. Miešame aby sa nespravili hrčky. Heliu vyšľaháme po peny a potom po lyžiciach pridávame puding a vyšľaháme do hladka. Môže sa pridať aj rum.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**230-180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.