

NajPečenie

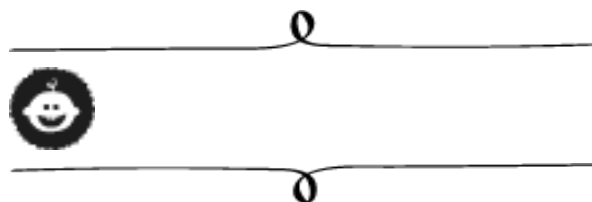


Potrebuje:

500 ml	voda
160 g	Palmarín
320 g	múka polohrubá
8 ks	vajcia
štipka	soľ
1,2 liter	mlieko
podľa potreby	cukor kryštálový
3 bal.	Zlatý klas
6 lyžica	cukor kryštálový
2 ks	smotana na šľahanie 33%
50 g	cukor kryštálový
4 lyžica	mlieko
220 g	cukor práškový

Veterníky ako z cukrárne

Sú dobré aj na tretí deň, teda ak vydržia.



Postup:

Najskôr si pripravíme skaramelizovanú šľahačku, teda druhú plnku: zo 6 PL kryštálového cukru, ktoré necháme skaramelizovať do hneda, až začne trošku po okrajoch bublať, aby mala tú správnu nahorkastú príchuť. Potom tam vlejeme dve šľahačky 33%-né, karamel dobre rozpustíme a rozvaríme a necháme vychladnúť. Na cesto si vo vode rozpustíme Palmarín, pridáme štipku soli, vsypeme múku a stále miešame, až kým sa cesto neodliepa od hrnca, cesto necháme mierne vychladnúť. Po miernom vychladnutí primiešame postupne vajčka, vždy počkáme kým sa vajčko dobre zmieša a až potom dávame ďalšie a ďalšie. Ešte teplé vytlačíme cez kuchárske vrečko na vodou umytý plech. Upečieme do svetlohnedá.

Uvaríme si puding z 1,2 l mlieka a 3 Zlatých klasov, cukru dajte podľa chuti.

Šľahačky, ktoré doteraz oddychovali v chlade, vyšľaháme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	165 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Pripravíme si všetky jednotlivé časti: veterníky, ktoré si prekrojíme, uvarený a vychladnutý puding, vyšľahanú šľahačku a postupne plníme najprv hustým pudingom, druhá v poradí sa dá karamelová šľahačka, z ktorej sa stal úžasný krém.

Na dokončenie veterníkov môžeme použiť Ceru na výrobu čokoládovej polevy, ale moje deti si obľúbili karamelovú polevu. Musíme ju mať teplú, lebo chladnutím trošku stuhne: 50 g kryštálový cukor skaramelizujeme, pridáme 4 PL mlieka a rozvaríme, dobre rozmiešame. Do karamelu nasypeme 220 g práškového cukru, vymiešame. Podľa potreby ešte pridáme mlieko. Veterníky dokončíme namáčanými vříškami v karameli, ktorý ak vám medzitým náhodou zhustne, zahriatím znovu rozpustíte.