

NajPečenie



Kakaové venčeky

Malé šikovné kakaové venčeky. Prekvapte návštevu týmito peknými venčkami a pozrite si fotorecept.

Potrebuje:

250 ml	voda
100 g	Palmarín
200 g	múka hladká špeciál
4 ks	vajcia
30 g	kakao
1/2 liter	mlieko
1 ks	Helia
2 ks	žltok
1 bal.	vanilínový cukor
2 lyžica	cukor kryštálový
na ozdobu	čokoláda biela
na vymaštie stenie plechu	Cera

Postup:



Prípravíme si potrebné suroviny.



Zo surovín na odpaľované cesto, okrem vajec, uvaríme hustú kašu.



Do ešte horúceho cesta pridáme postupne vajcia.



Dobré vymiešame do hladka.



Na pomastený plech nastriekame venčeky.



Z mlieka, žltka a Zlatého klasu uvaríme puding. Necháme vychladiť.

NajPečenie



Celkový čas prípravy: **90 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**



Do vychladnutého krému
zašľaháme mäkké
maslo-Heliu.



Vychladené venčeky
prekrojíme na poly a
naplníme krémom.