

NajPečenie



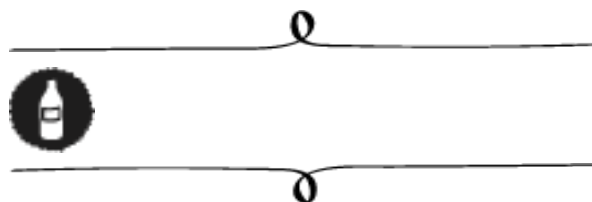
Potrebuje:

cukor

0,75 liter	voda
1 ks	Palmarín
1 štipka	sol'
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

Karamelové veterníky

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



Postup:



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



Hmotu naplníme do cukrárskeho vrečka 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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	150 min.
<i>Čas pečenia:</i>	100 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-



Karamelový krém: 250 dkg kryštálového 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 prekrájame a naplníme krémom



Karamelová šľahačka: 6PL kryštálového cukru skaramelizujeme, pridáme zohriatu šľahačku 500ml, necháme rozpustiť a vychladnúť. Potom dáme minimálne na 12 hod. do chladničky. Na druhý deň, pridáme 4ks stužovaču šľahačky a vymiešame do pevná. 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.