



Potrebuje:

45 g	Cera
125 g	Helia
110 g	múka hladká špeciál
100 g	cukor kryštálový
40 g	krémový prášok Zlatý klas
10 g	vanilínový cukor
	soľ
4 ks	vajcia
30 g	rum
300 ml	mlieko
150 g	voda

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	7 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Vaječné venčeky

Už nemusíte chodiť na venčeky do cukrárne, hravo ich zvládnete upiecť sami...



Postup:

Príprava venčekov: vodu, Ceru a štipku soli dáme variť. Pridáme preosiatu múku, krátko porestujeme a čiastočne vychladíme. Pridáme 3 vajčka a vymiešame hladkú pálenú hmotu. Pomocou vrecka striekame na vymastené plechy a pri teplote 230 °C pečieme 7 minút do svetlohnedej farby.

Príprava krému: z mlieka, kryštálového a vanilínového cukru, 1 žltka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Vyšľaháme hladký krém.

Po upečení venčeky rozkrojíme a naplníme vanilkovým krémom. Povrch posypeme práškovým cukrom.