NajPečenie

Vaječné venčeky

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

Potrebujete:

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:	**-**

Postup:

Príprava venčekov: vodu, Ceru a štipku soli dáme variť. Pridáme preosiatu múku, krátko porestujeme a čiastočne vychladíme. Pridáme 3 vajíčka 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 žĺtka 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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.