

NajPečenie

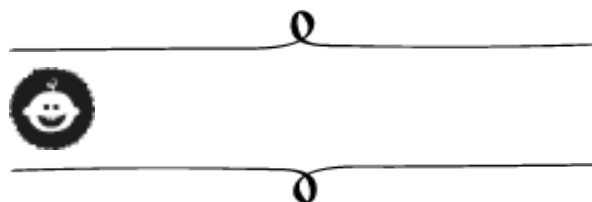


Potrebuje:

140 g	Palmarín
250 g	Helia
400 ml	vody
140 g	Palmarin (zmäknutý)
220 g	polohrubá múka
6 g	vajec
1 g	štipka soli
1 g	prášok do pečiva
500 ml	mlieka
2 g	Zlatý klas
6 lyžica	kryštalový cukor
2 g	vanilkový cukor

Venčeky

Ideálne na vianočné sviatky.



Postup:

Dáme variť 400 ml vody a 140 g Palmarinu. Keď zovrie, pridáme 220g polohrubej múky + prášok do pečiva a štipku soli. Rýchlo miešame až kým sa cesto odlepuje od krajov. Odstavíme na 5 minút a potom pridáme 6 celých vajec a miešame pokiaľ sa vajčička s cestom nespoja. Dobré vymiešame a necháme vychladnúť.

Cesto striekame na plech. Striekame radšej menšie venčeky. Pečieme v dobre vyhriatej rúre. Prvých 10 minút pečieme na 230 stupňov a potom postupne znižovať. Posledných 5 minút piecť na 180 stupňov. Rúru prvých 10 minút neotvárame. Cesto sa musí piecť minimálne 20 minút!

Vychladnuté venčeky rozkrojíme a naplníme krémom.

Krém: z mlieka, pudingu, vanilkového cukru a cukru uvaríme hustý puding, necháme vychladnúť. Miešame aby sa nespravili hrčky. Heliu vyšľaháme po peny a potom po lyžiciach pridávame puding a vyšľaháme do hladka. Môže sa pridať aj rum.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	230-180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
