

NajPečenie



Potrebujete:

500 ml	voda
160 g	Palmarín
320 g	múka polohrubá
7 ks	vajce
štipka	soľ
500 ml	mlieko
1 a 1/2 bal.	vanílinový cukor
3 lyžica	cukor kryštálový
190 g	Helia

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Veterníky

Milujem veterníky, aj keď je s tým veľa roboty, výsledok stojí zato.



Postup:

Do väčšieho hrnca dáme vodu, Palmarín a necháme voľne rozpustiť. Pridáme múku, soľ a vymiešame na hustú kašu. Necháme trochu vychladnúť, po jednom zašľaháme vajcia. Do vrečka dáme hviezdicový nástavec a vytlačáme na vymastený plech tvary veterníkov. Rúru neotvárame, aby nesplasli. Pečieme pri 190 °C asi 25 minút. Po upečení necháme vychladnúť a prekrájime na polovice.

Z mlieka, pudingu a cukru si uvaríme hustý krém. Necháme vychladnúť. Pridáme Heliu a vymiešame do hladka. Naplníme vrečko, plnku rovnomerne nanášame do veterníkov asi v 3 poschodiach. Spojíme. Nakoniec posypeme práškovým cukrom, poprípade roztopenou čokoládou.