

# Frankfurtský věnec



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

8680 kalorií , 14 g cukrů , 587 g tuků , 150 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/frankfurtsky-venec>

## Příprava

Maslo, cukor a žĺtky vymiešame do spenenia, pridáme soľ, citrónovú kôru, kukuričnú múku a hrubú múku, do ktorej sme zamiešali kypriaci prášok do pečiva, a nakoniec zľahka vmiešame tuhý sneh s bielkov. Dáme do vymastenej a vysypanej okrúhlejšej formy (tortovej alebo ešte vhodnejšej v podobe venca) a pečieme vo vopred vyhriatej rúre asi 40-50 minút pri 150° C, podľa typu rúry. Po vychladnutí upečený veniec prerežeme niťou vo dvoch vrstvách a plníme. NAPLNĚNÍ: V troške vlažného mlieka rozmiešame krémový prášok Zlatý klas a za stáleho miešania vlejeme do vriaceho osladeného mlieka. Povaríme. Odstavíme a miešame do vychladnutia. Práškový cukor s Hérou vymiešame a spojíme s vychladnutým krémom. Rozdelíme na tri časti. Dve časti natrieme na rozkrájané diely, tretiu časťou potrieme povrch venca. Každý diel posypeme posekanými mandľami a ozdobíme lieskovými orieškami. Necháme dobre ochladiť.



### Tip k receptu

Je to sviatočný, a pomerne nákladný a náročný múčnik, vhodný pre slávnostné príležitosti.

## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 200 g másla
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ kôra z jedného citrónu
- ✓ 100 g kukuričnej mouky
- ✓ 300 g hrubej mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ Náplň: 250 g prášku Zlatý klas s mandlovou príchuťou
- ✓ 250 ml mlieka
- ✓ 50 g cukru krupice do mlieka
- ✓ 100 g cukru moučka do Hery
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 250g oloupaných a nahrubo posekaných mandli
- ✓ 100 g oloupaných lískových orechů

## Kategorie

Výjimečný den, Německá, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Moučník

