

Věnečky z odpalovaného těsta s vanilkovým krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3186 kalorií , 2 g cukrů , 57 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/venecky-z-odpalovaneho-testa-s-vanilkovym-kremem>

Příprava

Sádlo, možno i máslo, vložíme do vody, osolíme, rozpustíme na sporáku a když začne vařit, zmírníme plamen a vsypeme mouku. Všechno spojíme na středním ohni, až se vytvoří hrouda, kterou ještě chvíli "odpalujeme" a to tak dlouho, dokud se nechytá dna hrnce, pozor na připálení! Když je těsto hotové, necháme mírně vychladnout a postupně zašleháme 6 vajec jedno po druhém. Každé další přidáme, až je předchozí řádně vmíchané. Potom těsto naplníme do stříkacího pytlíku a na pečicí papír tvarujeme malé věnečky velikosti asi jako ořech, ne velké tvary. Ve vyhřáté troubě pečeme asi 20 minut při 200° C a troubu neotvíráme alespoň prvních 10 minut, aby věnečky neklesly. Po vyndání z trouby co nejdříve překrájíme, vychladlé se drobí. Krém: Mléko, vanilkové pudinky a 2 žloutky svaříme na hustý pudink dle návodu. Po vychlazení ušleháme máslo s cukrem a za stálého šlehání přidáváme pudinkovou kaši, až vytvoříme hladký krém.

Ingredience

- ✓ 18 dkg sádla
- ✓ 20 dkg hrubé, možno i polohrubé mouky
- ✓ 8 vajec
- ✓ 2,5 dcl vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 1,5 sáčku pudinkového prášku
- ✓ 1 kostka másla
- ✓ 10 dkg cukru moučky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Cukroví



Tip k receptu

Pro dospělé je možné do krému přidat trochu rumu, či pro děti citronové šťávy. Hotové pocukrujeme moučkovým cukrem s vanilkou, či polijeme citronovou nebo čokoládovou polevou.

