Venčeky s vanilkovým krémom

Recepty

Dezerty

Oslava

60 min

12



3.0

866

Budete potrebovať

Voda	120 ml
Maslo	60 g
Hladká múka	65 g
Vanilínový cukor Vitana	1 ks
Vajíčka stredne veľké	2 ks
Zlatý klas puding	1 ks
Mlieko	500 ml

Cukor s rumovou príchuťou	3 ks
Mascarpone	250 g
Maslo	70 g
Vanilínový cukor Vitana	1 ks

Príprava receptu

Postup: Do hrnca pridáme vodu, maslo, štipku soli a cukor. Necháme rozpustiť. Keď je zmes rozpustená, necháme ešte pár sekúnd prebublať.
Následne pridáme múku a miešame. Vytvorí sa nám guľka cesta, ktorú ešte cca 3 minúty na miernom plameni prevaľujeme v hrnci.
Cesto necháme vychladnúť. Keď je vlažné, premiestnime ho do mixéra a po jednom vmixujeme vajíčka.

Pripravené cesto premiestnime do cukrárskeho vrecka so špičkou a na plech s papierom na pečenie striekame malé venčeky s priemerom cca 4-5 cm.

Pečieme v rúre vyhriatej na 220 stupňov 10 minút a následne znížime teplotu na 180 stupňov a 20 minút dopekáme. Rúru počas pečenia neotvárame.
Po dopečení pootvoríme dvierka a necháme ešte vo vypnutej rúre cca 15 minút.

Krém: Zmiešame Zlatý klas, Vitana cukor s rumovou príchuťou a pridáme trochu mlieka. Rozmiešame a pridáme zvyšok mlieka.
Uvaríme hustý puding.
Na povrch uvareného pudingu pritlačíme potravinovú fóliu, aby sa nevytvorila koža a necháme úplne vychladnúť.
Vymixujeme zmäknuté maslo s cukrom, pridáme mascarpone a premixujeme.

Na záver vmixujeme po častiach krém.

Venčeky rozkrojíme, naplníme krémom, jahodami a posypeme práškovým cukrom.

Vanilínový cukor

Rumový cukor