

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 spenia, 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 okrúhlej 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. NAPLNĚ: 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 jednoho citrónu
- 100 g kukuřičné mouky
- 300 g hrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- Náplň: 250 g prášku Zlatý klas s mandlovou příchutí
- 250 ml mléka
- 50 g cukru krupice do mléka
- 100 g cukru moučka do Hery
- 250 g Hery
- 250g oloupaných a nahrubo posekaných mandli
- 100 g oloupaných lískových ořechů

Kategorie

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