

Odpalované věnečky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2056 kalorií , **2 g** cukrů , **107 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/odpalovane-venecky>

Příprava

Věnečky: 1/4l vody + 9dkg hery dáme vařit. Do vroucího vsypeme 14 dkg polohrubé mouky a mícháme (já většinou odstavím z plamene, dokud mouku nerozmíchám) a až se odlepuje od stěn kastrolku, odstavím. Do vlažného vmícháme 4 – 5 celých vajec (4 ale bohatě stačí) a špetku prášku do pečení. Na plechu tvoříme sáčkem věnečky, které položíme na pečící papír na plech a pečeme na 220 °C cca 15 – 20 minut. Teplé je rozřízneme a plníme krémem. Krém: ¼ l mléka + 1 vanilkový cukr + 8 dkg cukru moučka + 4 dkg polohrubé mouky + 2 žloutky vaříme nad párou do zhoustnutí (já vařím normálně na plotně). Studené rozmícháme šlehačem se ¼ kg másla + rumu podle chuti.

Ingredience

- 1,5 l vody
- 9 dkg Hery
- 18 dkg polohrubé mouky
- 6-7 vajec
- špetka kypřící prášek do pečiva
- 1/4 l mléka
- 1 vanilkový cukr
- 8 dkg cukru moučka
- 1/4 másla
- rum

Kategorie

Svátek matek, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník

