

Vanilkové venčeky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina a 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vodu, 100 g masla a soľ dáme zahriať. Za stáleho miešania nasypeme pomaly cake mix a na miernom ohni varíme, kým nevznikne hustá kaša, ktorá sa nelepí na steny nádoby. Necháme vychladnúť. Do vychladenej kaše zašľaháme po jednom vajíčku. Zdobiacim vrecúškom tvarujeme na plech kolieska, každé koliesko obídeme dvakrát. Dáme upiecť do rúry pri teplote 200 °C na 7 – 10 minút. Následne teplotu znížime na 160 °C a pečieme ešte asi 5 – 8 minút dozlatista. Rúru neotvárame, aby nám venčeky neklesli. Upečené venčeky necháme vychladnúť. Uvaríme si puding, ktorý necháme vychladnúť. Ešte horúci puding potrieme kockou masla, aby sa nám nevytvorila na povrchu kôrka. Maslo vyšľaháme s cukrom do peny a následne po lyžičkách primiešame vychladený puding. Zdobiacim vrecúškom naplníme rozkrojené venčeky a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **CAKE MIX LIANA - bezlepková zmes na piškótové cestá 1000 g** - 120 g
- **Zlatý krém 40 g** - 80 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

