

Venčeky z odpaľovaného cesta bez lepku

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 45

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci zahrejeme vodu a rozpustíme maslo (125 g). Privedieme do varu, rýchlo vmiešame múku, kým sa nevytvorí hladké cesto, ktoré sa nelepí na steny hrnca. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do cesta pridáme štipku soli a zapracovávame jedno vajce po druhom (5 vajec) na hladké cesto.

Pomocou cukrárskeho vrecúška striekame na plech vyložený papierom na pečenie venčeky. Pečieme vo vyhriatej rúre (bez teplovzduchu) pri 230 °C asi 8 – 10 minút. Potom teplotu stiahneme na 180 °C a pečieme dozlatista ďalších asi 15 min. Rúru prvých 15 minút neotvárame.

Krém: Do studeného mlieka zamiešame pudingový prášok, cukor a uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Ak sa nám na pudingu vytvorí šupka, zoberieme ju preč. Puding najprv rozšľaháme, potom zašľaháme zmäknuté maslo a prípadne rum. Krém striekame na spodné časti rozkrojených venčekov. Priklopíme a zľahka pocukrujeme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 205 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

