

Věnečky z odpařovaného těsta

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky, směs bílá bez lepku

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

VĚNEČKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

Přísady:

250 g vody

125 g másla

200 g Freee Směs bílá bez lepku

špetka soli

300 g vajec (cca 5 ks)

Postup:

V hrnci zahřejeme vodu a rozpustíme máslo. Přivedeme k varu, rychle vmícháme mouku, až se vytvoří hladké těsto, které se nelepí na stěny hrnce. Odstavíme a necháme zchladnout.

Do těsta přidáme špetku soli a zapracujeme jedno vejce po druhém v hladké těsto. Pomocí cukrářského sáčku stříkáme na plech vyložený pečicím papírem věnečky (dala jsem ve dvou řadách, lépe se rozkrajují). Pečeme ve vyhřáté troubě (bez horkovzduchu) při 230 °C asi 8–10 minut. Pak teplotu stáhneme na 180 °C a pečeme dozlatova dalších asi 15 min. TROUBU PRVNÍCH 15 MINUT NEOTEVÍRÁME!!!!

Krém:

300 ml mléka

1 sáček vanilkového pudinku

100 g moučkového cukru

80 g másla a lžice rumu

Do studeného mléka zamícháme pudinkový prášek, cukr a uvaříme pudink, který necháme zchladnout. Pokud se nám na pudinku vytvoří škraloup, sejmemo ho. Pudink nejprve rozšleháme, pak zašleháme změkklé máslo a rum. Krém stříkáme na spodní části

rozkrojených věnečků. Přiklopíme a zlehka pocukrujeme.