

Vanilkové věnečky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vodu, 100 g máslo a sůl dáme zahřát. Za stálého míchání nasypeme pomalu cake mix a na mírném ohni vaříme, dokud nevznikne hustá kaše, která se nelepí na stěny nádoby. Necháme vychladnout. Do vychladlé kaše zašleháme po jednom vajíčku. Zdobícím sáčkem tvarujeme na plech kolečka, každé kolečko objedeme dvakrát. Dáme do trouby upéct při teplotě 200°C na 7-10 minut. Následně teplotu snížíme na 160°C a pečeme ještě asi 5-8 minut dozlatova. Troubu neotvíráme, aby nám věnečky neklesly. Upečené věnečky necháme vychladnout. Uvaříme si puding, který necháme vychladnout. Ještě horký puding potřeme kostkou másla, aby sa nám nevytvořila na povrchu kůrka. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny a následně po lžičkách přimícháme vychladlý puding. Zdobícím sáčkem naplníme rozkrojené věnečky a posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 600 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Zlatý klas 40 g** - 80 g
- **Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

