

Věnečky a banánky

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

125 ml vody, 38 g oleje, špetka soli, 90 g bílé směsi Doves Farm, 120 g vejce

Sůl, vodu a olej dáme vařit. Do vroucího vsypeme mouku a restujeme 3-5 minut, až se nám těsto nelepí na stěny hrnce.

Vložíme do šlehací mísy a háky, mícháme na nízký stupeň do vychladnutí. Do chladného přidáváme postupně po trochách vejce. Na lehce vymazaný plech stříkáme věnečky nebo banánky. Postříkáme vodou a pečeme 10 minut při teplotě 220°C, TROUBU NEOTVÍRAT!!!! Pak ztlumíme na 180°C a ještě korpusy vysušujeme (nesmí na pohmat pružit). Vystydlé rozkrojíme a plníme krémem. Povrch zdobíme polevou nebo pouze cukrujeme.

Krém: 400 ml mléka, 90 g cukru, 76 g pudinkového prášku, 100 g másla. Uvaříme pudink, který mícháme v robotu do vychladnutí, ať nemáme žmolky (šlehač na vysoký stupeň). Do studeného pudinku přidáváme postupně máslo pokojové teploty.

Nakonec přidáme ochucující látky. Na dochucení: do věnečků 3 pl rumu a vanilkový cukr, do banánků 1 pl kávy.

Ingredience

- **Vejce** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 75 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 90 g
- **Olej slunečnicový** - 38 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

