

VENČEKY



15 60 min + chladenie

Venčeky sú takou klasikou slovenských a českých cukrární. Už pri prvom zahryznutí nás vrátia späť do detstva. Odpaľované cesto môže na mnohých pôsobiť ako strašiak a ako náročné na prípravu. Ale opak je pravdou. Prípravu zvládne aj začiatočník. Stačí dodržať jedno základné pravidlo – suroviny ako vajcia a maslo musia mať izbovú teplotu.

Žĺtkový krém sa dá veľmi jednoducho nahradiť pudíngom zo zlatého klasu. Ak ale chcete pozdvihnúť chuť vašich venčekov, investujte pár minút navyše a pripravte vanilkový žĺtkový krém podľa nášho receptu. Veľmi dobre sa s ním po zchlodení pracuje a pri nanášaní zdobiacou špičkou krásne drží tvar. V recepte uvádzame použitie vanilkového extraktu, ale pokojne ho nahradíte vanilkovým strukom, ak ho máte po ruke.

Cesto sme na plech nanášali v dvoch vrstvách na sebe, aby boli venčeky vyššie. Rovnako dobre to bude fungovať aj v jednej vrstve odpaľovaného cesta. Vznikne vám dvojnásobné množstvo venčekov. Myslite však na to, že budete musieť skrátiť dobu pečenia.

BUDETE POTREBOVAŤ:

130 g masla
260 ml vody
200 g hladkej múky
4 veľké vajcia
štipku soli

Žĺtkový krém:

400 ml plnotučného
mlieka
2 žĺtka
20 g vanilkového cukru
120 g kryštálového cukru
55 g kukuričného škrobu
250 g masla
izbovej teploty
1 čajovú lyžičku
vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

1. Ako prvý pripravte krém. Ten potrebuje chladenie. Mlieko nalejte do kastróla a zohrievajte ho na miernom ohni. Z mlieka by sa malo pariť, nesmie však vriieť. Žĺtka vyšľahajte s vanilkovým a kryštálovým cukrom do hustej peny. Prilejte k nim trochu horúceho mlieka, kukuričný škrob a opäť šľahajte. Prelejte zmes do horúceho mlieka na platni a za neustáleho miešania metličkou na miernom ohni privedte krém k varu. Keď krém pobubláva ihneď ho odstavte a postupne pridávajte maslo, ktoré metličkou rýchlo miešajte. Na záver pridajte vanilkový extrakt. Žĺtkový krém prelejte do čistej misy a prikryte potravinovou fóliou tak, aby sa dotýkala povrchu krému. Ak máte v kréme hrudky, prepasírujte ho cez sito. Žĺtkový krém nechajte vychladnúť v chladničke 3 hodiny, pokojne aj cez noc.
2. Pripravte odpaľované cesto. Maslo, vodu a soľ privedte do varu. Za stáleho miešania vareškou pridávajte múku, stiahnite plameň a odpaľujte cesto, kým sa neprestane lepiť na steny a dno kastróla. Preložte ho do čistej misy a po vychladnutí doň postupne zašľahajte vajcia izbovej teploty jedno po druhom.
3. Pevné cukrárske vrecko so zdobiacou špičkou naplňte cestom. Konce papiera na pečenie prilepte pomocou cesta o plech. Striekajte cesto na plech v dvoch vrstvách a pečte v teplovzdušnej rúre pri teplote 190 stupňov 17 až 20 minút.
4. Venčeky nechajte vychladnúť na mriežke. V prípade potreby skladujte vo vzduchotesnej nádobe prikryté mokrou utierkou na chladnom mieste.
5. Upečené a vychladnuté venčeky rozrežte a naplňte žĺtkovým krémom pomocou cukrárskeho vrecúška so zdobiacou špičkou. Pred podávaním ozdobte venčeky práškovým cukrom.