

Vaječné věnečky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg hrubé mouky

10 dkg tuku

12 vajec

sůl

Krém:

1 l mléko

5 dkg škrobové moučky

1 vanilkový cukr

2-3 žloutky

15-20 dkg cukru

Postup

Do půl litru vody dáme tuk a sůl a uvedeme do varu. Vsypeme mouku, odtáhneme na kraj plotny a mícháme spařené těsto dokladka. Přendáme do mísy, mícháme do prochladnutí a postupně přidáme 12 vajec. Dobře promíchané těsto stříkáme trubičkou nebo pytlíkem na vymazaný a vysypaný plech do tvaru věnečků. Všechny ingredience na krém smícháme za studena, potom ve vodní lázni za stálého kvedlání svaříme dohusta. Plněné věnečky můžeme polít citrónovou či rumovou polevou

Poznámka

80-90 věnečků