

Žloutkové věnečky (10-12 ks)

Odpalované těsto:

- 60 ml mléka
- 65 ml vody
- špetka soli
- lžička cukru krupice
- 50 g másla
- 75 g hladké mouky
- 110-120 g vajec (ca. 2 vejce)
- moučkový cukr na posyp

Vodu, mléko, sůl, cukr a máslo dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku, promíchejte a odpalujte při nižší teplotě, dokud se těsto neodlepí od rendlíku. Přendejte ho misky, míchejte do mírného zchladnutí, pak přidejte postupně vejce.

Pomocí sáčku s řezanou špičkou (Martellato BF314 nebo BF315) nastříkejte věnečky a lehce posypte moučkovým cukrem. Dejte péct do trouby vyhřáté na 230 stupňů (horní/dolní), ale ihned stáhněte teplotu na 180 stupňů. Pečete 25-35 minut, až jsou na dotek pevné. Vychladlé věnečky vodorovně prokrojte.

Žloutkový krém:

- 250 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 2 žloutky
- 35 g kukuřičného škrobu
- 30 g másla
- vanilkový extrakt/pasta
- citronová kůra
- + 80-100 g smetany ke šlehání 35-40%

Žloutky prošlehejte s cukrem, vanilkou a trochou mléka, pak přimíchejte škrob a citron. Zbytek mléka s máslem zahřejte a postupně nalijte na žloutkovou směs. Promíchejte, vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání krátce povařte (musí bublat!!).

Přelijte do misky, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice vychladit (klidně i přes noc). Řádně vychlazený krém vyšlehejte a stěrkou do něj opatrně vmíchejte ušlehanou smetanu. Pomocí sáčku s řezanou špičkou (Martellato BF314 nebo BF315) věnečky naplňte a pocukrujte. Nechte krátce odležet a podávejte.