



Sladké veterníky k poobedňajšej káve

.

//

.

Suroviny:

Odpalovane cesto: 10 PL voda, 100 g palmarín, 125 g polohrubá muka, 4 ks vajcia, štipka soľ.

Žltkový krem: 500 ml mlieka, 4 ks žltok, 1 vanilkový cukor, 3 pl polohrubá muka, 1 balíček vanilkový cukor, 200 g kryštálový cukor, 250 g masla

Snehová pena: 4 ks bielka, 300 g kryštálový cukor

Postup :

Najprv si pripravíme základ, odpaľovane cesto.V hrnci si necháme zovrieť vodu, Palmarín so štipkou soli. Keď sa tuk roztopí, prisypeme polohrubú múku a uvaríme hustú kašu. Cesto sa nám začne odpaľovať od nádoby. Odstavíme so sporáka a ešte do horúcej kaše, pridávame jednotlivo vajíčka, miešame vareškou.Cesto si dáme do cukrárenského vrečka z ozdobnou špičkou a nanášame na suchý plech. Pečieme pri 200 C, zhruba 20 minút.



Postup na žltkový krém: Necháme si zovrieť 350 ml mlieka. Vo zvyšnom mlieku si rozmiešame vanilkový cukor, vanilkový puding, žltka a polohrubú muku. Uvarime si hustú kašu, odstavíme zo sporáka a ešte do horúcej kaše pridáme cukor. Keď je kaša vychladnutá pridáme maslo a ručným šľahačom, vyšľaháme na krem.

Snehová pena: Nad parou miešame bielka s cukrom 15 minút šľahačom, necháme vychladnúť, nakoniec naplníme a posypeme vrch práškovým cukrom.

Dobrá chuť

//

.