Žloutkové věnečky s jahodami

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Slunečnicový olej 65 ml
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 120 g
- Vejce 3 ks
- Jahody na plátky 600 g
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks
- **Na krém**
- Krupicový cukr 125 g
- Žloutky 6 ks
- Hladká mouka 40 g
- Mléko 500 ml
- Vanilkový lusk, podélně rozpůlený, dřeň vydlabaná 1 ks
- Rum 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 200 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej a 150 ml vody nalijte do středně velkého hrnce. Přidejte špetku soli a přiveďte k varu. Pak přisypejte mouku a neustále míchejte, aby se těsto přestalo přichytávat ke dnu. Pak sejměte z ohně a po jednom zašlehávejte vejce, dobře to jde elektronickým ručním šlehačem. Finále poznáte podle

toho, že získáte hladké těsto bez hrudek, které se bude táhnout jako žvýkačka.
Troubu předehřejte na 180°C. Těsto dejte do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečícím papírem nebo vymazaný tukem a vysypaný moukou , nakreslete ´věnečky o průměru 6-7 cm. Dejte do trouby a pečte asi 30 minut. Během pečení neotvírejte troubu - odpalované těsto by kvůli nárazu studeného vzduchu splasklo.
Na krém vyklepněte žloutky do hrnce, vsypejte cukr, promíchejte a přidejte mouku. Mléko přiveďte spolu s vanilkovou dření k varu. Občas promíchejte a pak jím přelijte vaječnou směs a za stálého míchání přiveďte k varu. Krém zhoustne. Vmíchejte rum a nechte zchladnout. Úplně nakonec vmíchejte do krému dotuha ušlehanou smetanu. Zchladlé věnečky menším nožem s pilkou podélně rozřízněte. Naplňte je krémem s jahodami.

Poznámka: