

Vídeňské věnečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 10 g
- Hořká čokoláda 200 g
- Hera 200 g
- Žloutek 2 ks
- Cukr moučkový 6 lžíce
- Černá káva silná 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Postup:

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Vymícháme změklé máslo s cukrem a kávou, přidáme žloutky, mouku s práškem do pečiva a vlažnou čokoládu.

Vařečkou vypracujeme těsto, naplníme jím cukrářský sáček s hvězdičkovou násadkou a na plech stříkáme věnečky.

Pečeme na 180 stupňů asi 15 min .

Upečené a vychladlé věnečky se můžou namáčet svrchu v čokoládě a ozdobit lentilkou.