

Brestské plněné věnečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Máslo 120 g
- Voda 250 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 4 ks
- Žloutek 1 ks
- **NÁPLŇ**
- Smetana ke šlehání 33% 300 ml
- Nugát 50 g
- Koňak 1 lžíce
- Cukr moučka na poprášení 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. V kastrole s nepřilnavým dnem uvedeme do varu vodu s máslem a solí. Jakmile začne voda vřít, vsypeme za stálého míchání mouku, zmírníme plamen a vařečkou těsto odpalujeme a mícháme tak dlouho, dokud se nepřestane lepit na stěny a dno kastrolu. Když se utvoří na dně bílý povlak a těsto je hladké a spojí se, stáhneme z ohně a těsto přendáme do větší mísy. Těsto mícháme a propracováváme, dokud nezchladne, a do vlažného těsta postupně šlehačem zapracujeme všechna vejce a žloutek.

2. Těstem naplníme cukrářský sáček s hladkou trubičkou a na plech vyložený pečicím papírem nastříkáme věnečky o průměru asi 5-6 cm. Pečeme v troubě předehřáté na 200 stupňů asi 20 minut. Během pečení neotvíráme troubu, aby těsto vyběhlo. Upečené věnečky stáhneme z plechu a necháme nejlépe na mřížce vychladnout.

3. Potom věnečky vodorovně rozkrojíme vroubkovaným plochým nožem a na spodní poloviny nastříkáme cukrářským sáčkem s řezanou trubičkou krém. Přiklopíme horním dílem a poprášíme moučkovým cukrem. Věnečky plníme krémem až před podáváním.