

Venčeky



Suroviny

Cesto:

300 g múka polohrubá
500 ml voda
100 g maslo
8 ks vajce
štipka soľ

Krém:

700 ml mlieko
150 g cukor
2 ks puding vanilkový
50 ml rum
700 ml smotana na šľahanie

POSTUP:

V hrnci si necháme zovrieť osolenú vodu s maslom a do vriacej prisypeme naraz preosiatu múku, ktorú varechou restujeme, aby v múke zmazovateľ škrob a bol schopný prijať väčšie množstvo vody. Správne orestovaná hmota by sa nemala lepiť ani na hrniec, ani na varechu a mala by vytvoriť guľu. Túto hotovú hmotu restujeme aspoň štyri minúty a preložíme ju do misky.

Po miernom vychladnutí do nej pridávame jedno vajce po druhom, postupne a hákami ich vpracujeme do hmoty. Keď je hmota príliš hustá, môžeme ju rozriediť malým množstvom vody, ale nemalo by to byť riedke, lebo by sa korpusy roztekali. V konečnej fáze háky vymeníme za metličky a došľaháme na mierne lepivú hmotu, ktorú dáme do cukrárskeho vrecúška zvnútra pogumovaného, aby sa nám lepšie pracovalo.

Hmotu striekame na vymastený plech do okrúhleho tvaru pomocou širšej vrúbkovanej špičky. Následuje pečenie, ktoré nie je až tak jednoduché. Rúra musí byť dobre predohriata na 200 stupňov. Vložíme do nej plech a predpiekame aspoň 20 minút, pričom rúru nesmieme otvoriť. Keď korpusy dosiahnu väčší objem (nafúknu sa) a začnú sa mierne zafarbovať, znížime teplotu o 40 stupňov, rúru trochu pootvoríme, asi na pol centimetra. Robí sa to preto, aby mohla odísť von prebytočná para, ktorá by mohla cesto korpusov potrať. Takto dopekáme - sušíme podľa potreby asi 10 minút. Musíme však rúru sledovať. Skúšku spravíme tak, že po 25 minútach rýchlo vyberieme jeden korpus a nožikom ho rozkrojíme.

Nôž musí byť čistý, nemala by na ňom zostať žiadna lepivá hmota, vtedy sú venčeky upečené aj zvnútra, preto pri pečení neponáhľajte a rúru zbytočne neotvárajte!

Z mlieka, cukru a zlatého klasu uvaríme hustý puding. Horúci ho posypeme mletým cukrom, aby nechytí kôru. Do vychladnutého pudingu vmixujeme rum. Šľahačku vyšľaháme do tuha a obe hmoty spolu dobre prešľaháme. Šľahačku je dobré použiť rastlinnú, ak máte živočíšnu, pridajte stužovač. Pomocou cukrárskeho vrecka nastriekame na spodné časti venčekov čiapočky. Priklopíme vrchnou časťou a hotové pocukrujeme.