

Karamelové veterníky – cukrárenské



Suroviny:

Odpalovane cesto :

500 ml vody

160 g rastlinneho tuku (ja som dala heru, mamka vravi, ze moze byt aj rastlinny olej, nie olivovy!!!!)

320 g muky z toho 2/3 polohruba a 1/3 hladka

1/4 CL prasok do peciva

8 vajec

dve stipky soli.

Karamelova slahacka :

100 g krystaloveho cukru

0,5 l 33 % slahackovej smotany

Vanilkovy krem :

0,5 l mlieka

1 a pol balicka vanilkoveho pudingu

3 PL krystaloveho cukru

250 ml smotana na slahanie + 1 balicek vanilinoveho cukru

Poleva :

3 PL krystaloveho cukru

asi 1 dcl mlieka

preosiaty praskovy cukor (minimalne hrnec)

Postup

CESTO

Nadobu s vodou dame na plamen a nechame v nej rozpustit tuk. Ked je vsetko uz rozpustene, tak vsypem muku a sol a poriadne vsetko zacnem miesat. Cesto je hotove v momente, ked tvori kompaktnu hmotu a krasne sa oddeľuje od dna nádoby a aj od varesky.

Cesto posypeme praskom do peciva.

Slahacom zacneme cesto preslahavat a po jednom, do neho, zacneme zapracovavat vajicka.

Plech bud vylejeme studenou vodou, alebo nan dame papier na pecenie. Striekame v odstupoch plne venceky, resp. plne pusinky. Plech dame do prehriatej rury a pecieme na 220 stupnoch cca 15 az 20 minut. Zalezi od Vasej rury.

Prvych 10 minut neotvarajte dvierka. Pokial nebudu mat veterníky pozadovane teplo, tak po vytiahnutí z rury, Vam po vychladnutí úplne splasnu

PLNKA

urobime si vanilkovy krem, polevu a naplnime veterníky.

V mlieku rozpustime cukor a uvarime vanilkovy puding. Vznikne nam fakt husta kasa. Dame na nu kusok alobalu, aby sa nam nevytvorila koza a nechame vychladnut. Slahacom vyslahame fakt pevnú slahacku s 1 balickom vanilinoveho cukru. Pudingovu kasu preslahame metlickami a slahacku do nej zapravime .

UVARIME SI POLEVU.

V nádobe nad plamenom rozpustime známym postupom cukor, keď je tekutý prilejeme mlieko a miesame, kým sa v mlieku nerozpusti a nevytvorí sa hladká tekutina. Do tejto tekutiny začneme prisypávat cez sitko, praskový cukor dovtedy, kým poleva nezhustne.

Mala by sa pekne tahat.

Keď máme polevy veľa, tak klobucíky veterníkov namacáme priamo do nej,