



www.doris.cz

VĚNEČKY

Budete potřebovat:

Těsto:

¼ l vody

100 g tuk OMEGA

140 g polohrubé mouky

4 vejce

špetka soli

Krém:

1 vanilkový cukr

1 vanilkový pudink

100 g cukru

170 g másla

3 dcl mléka

2 žloutky

Postup:

Svaří se voda se solí, tukem, přidáme mouku a mícháme, až se těsto nelepí k vařečce.

Do vlažného těsta zašleháme 4 celá vejce a hmotu stříkáme na plech zdobícím pytlíkem a špičkou.

Krém:

Ve studeném mléce rozšleháme vanilkový cukr, 2 žloutky, pudink a mícháme do husta.

Cukr a máslo vyšleháme, přidáme pudink a dobře zašleháme.

VIDEONÁVOD NAJDETE NA WWW.DORIS.CZ NEBO NA NAŠEM FCB

Odlehčený malinový krém z mascarpone:

200g mascarpone

80 g smetany ke šlehání

5 g lyoprášku z malin (prášek sušený mrazem)

cukr dle chutí

Prášek vysypeme do šlehačky – vyšleháme a nakonec přidáváme pomalu mascarpone.