



Korenisté krémové venčeky s náplňou z tvarohového syra

🕒 40–50 Min 🍲 🍲 🍲

Príprava

Ingredience 8 Porcie

◆ = Kotányi Produkty

Na odpalované cesto

250 ml	Voda
50 g	Maslo
140 g	Múka, hladká
3	Vajcia
1 štipka	◆ Morská sol' jedlá jódovaná
2 ČL	◆ Talianske bylinky

Na náplň z tvarohového syra

6 PL	Tvarohový syr
1 PL	Čili olej
1 štipka	◆ Morská sol' jedlá jódovaná
1 štipka	◆ Čierne korenie celé
1 PL	◆ Provensálske bylinky

- 1 Najskôr zmiešajte tvarohový syr s bylinkami a olejom. Uchovávajte v chladničke, kým nebude čas na použitie.
- 2 Vodu s maslom a soľou privedeťte do varu.
- 3 Vmiešajte múku a toskánske bylinky a miešajte, kým sa cesto nezačne odliepať od stien hrnca.
- 4 Potom vyšľahajte vajíčka a pomaly ich vmiešajte do vychladnutého cesta.
- 5 Cesto vložte do cukrárskeho vrecka a rúru predhrejte na 220 °C.
- 6 Na plech s papierom na pečenie vytláčajte malé krémové venčeky a pečte približne 15 až 20 minút v predhriatej rúre pri teplote 200 °C.
- 7 Nechajte krémové venčeky vychladnúť a potom ich prekrojte na polovicu. Na jednu polovicu natrite pomocou čajovej lyžičky tvarohový syr a potom venčeky znova zložte.

