

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na odpaľované cesto

250 ml	Voda
50 g	Maslo
140 g	Múka, hladká
3	Vajcia
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
2 ČL	Talianske byliny

Na náplň z tvarohového syra

6 PL	Tvarohový syr
1 PL	Čili olej
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé
1 PL	Provensálske byliny

Korenisté krémové venčeky s náplňou z tvarohového syra

40—50 Min

Príprava

1. Najskôr zmiešajte tvarohový syr s bylinkami a olejom. Uchovávajte v chladničke, kým nebude čas na použitie.
2. Vodu s maslom a soľou priveďte 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.