



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 prived'te do varu.
- 3 Vmiešajte múku a toskánske bylinky a miešajte, kým sa cesto nezačne odliepať od stien hrnca.
- 4 Potom vyšľahajte vajčička a pomaly ich vmiešajte do vychladnutého cesta.
- 5 Cesto vložte do cukrárskeho vrečka a rúru predhrejte na 220 °C.
- 6 Na plech s papierom na pečenie vytlačajte 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 prekrójte na polovicu. Na jednu polovicu natrite pomocou čajovej lyžičky tvarohový syr a potom venčeky znova zložte.

Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na odpaľované cesto

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

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 bylinky

