



ŘEMESLA 28. 02. 2019

Retro dezerty frčí! Máte rádi žloutkové věnečky? Připravte si je doma

Nejpravděpodobněji mají věnečky vzdálený původ ve Francii. Možná už jste se setkali s profiterolkami, malými kuličkami z odpalovaného těsta plněnými...

Jak vznikly žloutkové věnečky není přesně známo. Není to jediný zákusek, který můžete vytvořit z odpalovaného těsta, ale u nás jsou nejznámější. Hodně lidí se jejich přípravě vyhýbá, protože se obávají náročné přípravy. Když ale zapojíte několik tipů, je příprava hned snazší. V receptu se také dozvíte, proč se těstu na věnečky říká odpalované.

Žloutkové věnečky s pár triky hravě zvládnete

Nejpravděpodobněji mají věnečky vzdálený **původ ve Francii**. Možná už jste se setkali s **profiterolkami**, malými kuličkami z odpalovaného těsta plněnými krémem, šlehačkou nebo zmrzlinou. Vypadají jako zmenšené větrníky. Na tradiční francouzské svatbě se podávají vyskládané do velké pyramidy, spleené a polité karamellem, pod názvem **croquembouche**.

Z odpalovaného těsta jsou také rovné „banánky“ **éclair** a odtud je to již kousek k našim kulatým větrníkům a věnečkům. Na éclair si pochutnávali na francouzském královském dvoře již na přelomu 18. a 19. století.

Jak na odpalované těsto, aby se povedlo?

Základem korpusu na [žloutkové věnečky](#) je odpalované těsto. Máme pro vás **několik tipů**, aby se vždy povedlo.

1. Použijte na věnečky i krém **skutečné máslo**, nepoužívejte náhražky. Investice se vám vrátí v chuti věnečků.
2. **Mouku** na věnečky **prosejte**, budou nadýchanější.
3. Všechny **ingredience** by měly mít **pokojevou teplotu**, proto si vejce vyndejte půl hodiny předem z lednice. Jinak hrozí, že se vám těsto srazí.
4. Při tvoření věnečků si do cukrářského sáčku dejte **jen část těsta**, aby se vám s ním lépe pracovalo. Na plechu mezi věnečky vždy nechte místo, aby se vám nespojily, až se při pečení rozjedou.
5. Pokud začínáte a chcete mít věnečky stejně velké a kulaté, najděte si vykrajovátko nebo sklenici o požadovaném průměru, namočte kulatý okraj do mouky a klepněte s ním na pečící plech - zůstane po něm **moučné kolečko, jehož tvar můžete při tvoření kopírovat**.

Žloutkové věnečky - recept

1. Korpus na věnečky

Ingredience

- 125 g másla
- 125 ml mléka
- 125 ml vody
- 125 g hladké mouky
- 3 vejce
- špetka soli

Postup

Do hrnce s **nepřílnavým povrchem** dáme vodu, mléko a máslo a začneme je za **stálého míchání** ohřívat. Než se směs začne vařit, lehce ji osolíme a přidáme prosátou mouku. Stále intenzivně mícháme - ze začátku se bude těsto lepit, ale asi po dvou minutách se začne „**odpalovat**“, tj. přestane se lepit v hrnci - v tom okamžiku ho sundáme ze sporáku.

Směs přelijeme do misky a za občasného míchání ji necháme vychladnout. Do vychladlé směsi postupně po jednom zašleháme vejce. Hotové těsto naplníme do **cukrářského sáčku** a vytvoříme s ním na pečícím plechu věnečky. Věnečky dáme péct hned, jak je vytvoříme na plechu, aby se nám moc nerozjely. Další várku věnečků chystáme na plech až těsně před tím, než vytáhneme ty předchozí z trouby.

Věnečky pečeme na 175 stupňů Celsia cca 20 minut dozlatova. **Troubu během pečení neotvíváme!** Ještě vlažné věnečky rozkrojíme a po vychladnutí plníme krémem a šlehačkou.



2. Náplň pro věnečky - krém a šlehačka

Existují různé recepty na krém do věnečků - karamelový, čokoládový, z [domácího mascarpone](#) atd. Podívejme se ale, jak se připravuje na věnečky klasický [žloutkový krém](#).

Ingredience

- 125 ml mléka
- 150 g másla
- 1 vejce
- 3 žloutky
- 70 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 20 g kukuřičného škrobu

Postup

Do nerezové nebo skleněné mísy nalejeme mléko, rozmícháme v něm vejce, žloutky, vanilkový cukr a škrob. Mísu položíme na hrnec s vodou a **na vodní lázni** vaříme za stálého míchání až zhoustne. Směs necháme vychladnout, občas ji promícháme. Necháme změkknout máslo a vyšleháme ho s cukrem. Do másla přidáme vychladnou směs a vše spolu opět vyšleháme.

Na šlehačku potřebujeme 250 ml smetany ke šlehání a ztužovač šlehačky, které spolu ušleháme dotuha. Hotový krém naplníme do cukrářského sáčku a zdobíme s ním spodní polovinu věnečku. Na vrstvu krému stejným způsobem nazdobíme šlehačku a vše přiklopíme horní polovinou věnečku. Hotové věnečky uchováváme **v lednici**.

3. Poleva na věnečky

Hotové věnečky můžeme nechat bez polevy a třeba je jen lehce pocukrovat moučkovým cukrem. Pro **lesklý vzhled** přijde na věnečky poleva.

Ingredience

- 150 g moučkového cukru

- 1 lžíce rumu
- 2 lžíce horkého mléka

Postup

Všechny ingredience smícháme a třeme asi 10 minut. Poté polevou polijeme nebo potřeme věnečky.

Tipy na závěr

- Upečené odpalované těsto dobře snáší pobyt v mrazničce. Pokud věnečků upečete větší množství, můžete si je tedy **zamrazit**, příště jen připravit na věnečky krém a budete mít rychle hotovo.
- Věnečky můžete připravit i netradičně - na povrchu je třeba pomažte **domácím džemem** a až poté pokryjte polevou.
- Můžete je také naplnit čerstvým ovocem - například jahodami, banánem nebo malinami.

Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)