



Vánoční věnec

1 ks



snadná příprava

do 25 minut



Přísady:

Na těsto:

1 balení Sněhové pečivo Dr. Oetker
100 ml voda studená

Na ozdobení:

granátové jablko
višně mražené
moučkový cukr
rozmarýn (větvičky)

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 Na přípravu věnce v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme věnec. Vložíme do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

Elektrická trouba: 110 °C

Horkovzdušná trouba: 90 °C

Doba sušení: 90 minut

- 2 Troubu vypneme a věnec necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na ozdobení vyjmeme z granátového jablka jádýrka. Višně obalíme v moučkovém cukru a povrch věnce ozdobíme. Přidáme větvičky rozmarýnu.

