

Veterník (Aus der Slowakei)

6EL Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Dann
150ml Sojasahne hinzugeben und gut verrühren. Anschließend für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach wie normale Sahne aufschlagen

1L Vanille-Milch und
4EL Vanillezucker kochen und abkühlen lassen

Für den Teig:

150g Tapiokastärke,
4TL Guarkernmehl

zusammen mit 480ml Wasser in einen Mixbecher geben und mit einem Handrührgerät 5min. Auf hoher Stufe schlagen. Anschließend

120ml Sojasahne

hinzugeben und alles noch mal aufschlagen

600ml Sojamilch
320g Margarine

zusammen mit in einem Topf erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist. Dann auf einmal

500g Mehl

dazugeben und 1-2 Minuten mit einem

Holzlöffel rühren, bis sich die Masse zusammenballt und sich am Topfboden ein weißer Film absetzt. Esslöffelweise das "Eiweiß" zur lauwarmen Masse geben und jeweils gründlich mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit einer Gabel unterarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in einer kreisenden Bewegung auf ein Backblech spritzen. Bei 160° C Grad etwa 30 Minuten backen

Die fertigen Kuchen in der Mitte durchschneiden und die Puddingcreme auf den Unterseiten verteilen. Darüber die Karamellsahne geben. Die Oberseiten mit Schokoglasur bestreichen und auf die Sahne setzen

Ergibt: 10 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Kühlzeit: Mind. 12 Stunden