

1 a půl dávky odpalovaného těsta z receptu na [žloutkové věnečky](https://www.hubatici.cz/h-recepty-zobraz.php?soubor=%C5%BDloutkov%C3%A9+v%C4%9Bne%C4%8Dky+%28v%C4%9Btrn%C3%AD%C4%8Dky%29)

2 kvalitní vanilkové pudinky (prášek)

500 ml mléka

mletá pravá vanilka nebo vanilkový extrakt

250 ml smetany ke šlehání

250 g másla

krupicový cukr

Z odpalovaného těsta si upečeme drobné kuličky.

Uvaříme vanilkové pudinky s asi 10 lžícemi cukru v půl litru mléka a vylepšíme 1 KL mleté vanilky nebo vanilkovým extraktem. Pudink za stálého míchání ve vodní lázni vychladíme, vešleháme změkklé máslo a nakonec opatrně zlehčíme vyšlehanou šlehačku.

Krém dáme do cukrářského sáčku s dlouhou špičkou, kterou vpichujeme do kuliček a plníme je tak krémem.

Za stálého míchání uvaříme z krupicového cukru karamel, kterým slepujeme do pyramidy naplněné kuličky a nakonec z karamelu vytaháme tenké nitky po obvodu stavby. Karamel můžeme zředit několika PL vody nebo mléka, vymíchat dohladka a plněné kuličky polévat.