

DOMÁCÍ VĚTRNÍKY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- **Na odpalované těsto**

- mléko 250 ml
- voda 250 ml
- máslo 200 g
- sůl 5 g
- cukr krupice 50 g
- hladká mouka 325 g
- celá vejce 420 g

- **Vanilková šlehačka**

- cukr krupice 75 g
- mléko 125 ml
- vanilkový pudink 0.5 balíček
- vanilkový lusk 0.5 ks
- šlehačka 30% 150 ml

- **Karamelová šlehačka**

- cukr krupice 100 g
- šlehačka 150 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Domácí větrníky

Mléko, vodu, máslo, cukr a sůl přivedeme k varu. Přisypeme mouku a 2 minuty odpalujeme. Vložíme do mísy a postupně přidáváme za stálého míchání vejce. Pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou stříkáme do libovolných tvarů na plechy pokryté pergamenovým papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 170 stupňů asi 30 minut.

Vanilková šlehačka

Z mléka, cukru, pudinku a lusku uvaříme hustý pudink. Vaříme minimálně 2 minuty, aby se ztratila chuť škrobu. Přelijeme do šlehače a za stálého šlehání zchladíme. Vyšleháme 150 ml šlehačky a jemně nadlehčíme pudink.

Karamelová šlehačka

Cukr utavíme na karamel, přilijeme 150 ml šlehačky a provaříme, až se karamel důkladně rozpustí. Pak vychladíme. Po zchladnutí přidáme 150 ml šlehačky a vyšleháme dotuha.

Fondánová poleva

Kulér - několik lžic cukru krystalu utavíme na velmi tmavý, skoro černý karamel a zalijeme vodou. Provaříme, až se karamel rozpustí. Ve vodní lázni rozpustíme fondán a obarvíme kulérem.