

Větrníky s karamelovou šlehačkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Voda 260 ml
- Olej 80 ml
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 200 g
- Vajec 5 ks
- Tuk na plech 1 ks
- **Náplň**
- Krupicový cukr 170 g
- Smetana ke šlehání 650 ml
- Mléko 600 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 2 balení
- **Poleva**
- Fondánová poleva 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vodu s olejem a solí přivedeme k varu. Do hrnce vsypeme prosátou hladkou mouku a vše provaříme. Stále mícháme, dokud se nevytvoří koule. Hrncem odstavíme, moučnou směs přendáme do misky a necháme vychladnout.

Postupně do těsta vmícháme vejce. Pak těsto naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a na vymazané plechy nastříkáme tvary větrníků. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200°C asi 20 minut a poté při 180°C dalších 20 minut.

Do kastrůlku nasypeme 50 g cukru a pozvolna ho necháme zkaramelizovat. Přilijeme 50 ml horké smetany a krátce povaříme. Smetanový karamel necháme vychladnout. Zbylou smetanu 600 ml vyšleháme na pevnou šlehačku.

Asi 2/3 šlehačky ochutíme 2/3 smetanového karamelu. Z mléka, 120 g krupicového cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém. Necháme ho vychladnout a rozšleháme ho robotem. Pak do pudinku lehce vmícháme zbylou neochucenou šlehačku.

Vychladlé větrníkové korpusy prokrojíme. Do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou naplníme šlehačku s pudinkem nastříkáme ji na spodní díl větrníků. Pak do sáčku naplníme karamelovou šlehačku a nastříkáme ji na šlehačku s pudinkem.

Fondánovou polevu dáme do kastrůlku a necháme ji rozehřát. Ochutíme ji zbylým smetanovým karamellem. Horní díly větrníků postupně namáčíme ve fondánové polevě. Polevu necháme okapat a pak horní díl větrníků položíme na povrch náplně.