

KARAMELOVÝ VĚTRNÍK NA PLECH

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• TĚSTO

- voda 750 ml
- máslo 230 g
- hladká mouka 230 g
- sůl 1 špetka
- vejce 9 ks

• 1. náplň:

- mléko 750 ml
- karamelový pudink 2 balení
- cukr moučka 1 hrnek

• 2. náplň:

- šlehačka 1 kelímek
- cukr 1 šálek
- ztužovač šlehačky 1 ks

• KARAMELOVÁ ŠLEHAČKA (poleva)

- cukr krupice 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

TĚSTO

Vodu rozeřejeme s máslem a solí, pak najednou přidáme mouku a za stálého míchání vaříme na mírném ohni tak dlouho až se těsto nelepí na vařečku ani na hrnec (trvá to asi 4 minuty).

Do vychladlé hmoty zašleháme po jednom vajíčka, každé řádně vymícháme a až pak dáme další.

Vymažeme dva plechy tukem a naneseeme těsto rozdělené na polovinu.

Dáme péct do předehřáté trouby na 200°C.

Prvních 15minut troubu vůbec neotvíráme, bubliny by splaskly.

Pečeme asi 30-40 minut. Nebojte se, hned tak se nespálí. Je však třeba, aby povrch byl na dotek křupavější, protože jak chladne, trochu změkne.

NÁPLŇ

Uvaříme 2 karamelové pudinky ve 750ml mléka a necháme vychladnout.

Pak vyšleháme 1 máslo se 2 lžícemi moučkového cukru a postupně přidáváme uvařený, zchladlý pudink. Dosladíme dle chuti.

Na první plát naneseeme karamelovou náplň a na to dáme ušlehanou jednu šlehačku s cukrem a ztužovačem. Přiklopíme druhý plát a navrch polijeme karamelovou polevou.

Cukr nasypte do hrnce a nechte ho roztavit. Odolejte pokušení ochutnat, pálí jako čert!

Jakmile cukr zkaramelizuje, přilijte do něj horkou smetanu. Buďte opatrní, vzkypí to!

Vařte, dokud se karamel úplně nerozpustí (když to bude hodně husté, přilijte ještě trochu horké smetany).

Ohned nalijte na větrník a dejte chladit do druhého dne. Pokud se vám to nepodaří, spojte ji s ušlehanou smetanou.