

Větrníky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Voda 250 ml
- Sádlo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu vlijeme vodu, přidáme sádlo a osolíme. Když se začne voda vařit, přisypáváme mouku a mícháme, těsto se nesmí lepit ke kastrolu. Hotové těsto přeložíme do jiné nádoby a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Do zchladlého těsta vešleháme postupně vejce. Hotové odpalované těsto vložíme do sáčku s ozdobnou trubičkou a na plech s pečícím papírem děláme větrníky. Vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200°C a pečeme. Po dobu 25 - 30 minut troubu neotvíráme, větrníky by "spadly". Ještě vlažné větrníky podélně překrojíme a zcela vychladlé plníme. Dolů dáme krém pudinkový, na něj sáčkem s ozdobnou trubičkou karamelovu šlehačku a přiklopíme vrchním dílem. Poléváme cukrovou nebo fondánovou polevou.