



## Křupavé větrníčky s višněmi a pistáciovým krémem

### Pistáciový krém:

- 360 g smetany ke šlehání 33%
- 130 g bílé čokolády Callebaut Velvet
- 55 g pistáciové pasty 100% (např. od Diana svět oříšků)

Polovinu smetany zahřejte k bodu varu a nalijte na čokoládu. Nechte chvíli odstát, pak vymíchejte do hladka. Přidejte pistáciovou pastu a promixujte tyčovým mixérem. Nakonec přilijte druhou polovinu studené smetany a celou směs ještě jednou promixujte. Přikryjte folií (položte přímo na krém) a dejte do lednice do druhého dne vychladit.

### Višňový kompot:

- 150-200 g višní (použila jsem mražené)
- 1-2 lžíce cukru krupice
- 1-2 lžičky kukuřičného škrobu
- voda

Višně dejte do rendlíku, přidejte cukr a malé množství vody. Krátce povařte, višně by měly pustit šťávu. Škrob rozmíchejte v malém množství vody, přidejte k višním a zhruba 2-3 minuty povařte. Dejte do lednice vychladit.

### Křupavá krusta:

- 50 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 40 g másla

Mouku a cukr dobře promíchejte. Přidejte na kousky nakrájené lehce změkklé máslo a vypracujte těsto. Rozválejte ho mezi dvěma papíry na sílu 2-3 mm a dejte do mrazáku ztuhnout.

### Odpalované těsto:

- 60 ml mléka
- 65 ml vody
- špetka soli
- lžička cukru krupice
- 50 g másla
- 80 g hladké mouky
- 110 g vajec (ca. 2 vejce)

Troubu předehřejte na 220 stupňů, dva plechy si vyložte pečícím papírem. Na spodní stranu papíru si můžete nakreslit srdíčka nebo kolečka. Ideální je obkreslit vykrajovátko. Pokud pečete jako já na podložce Airmat, budete to muset „stříhnout“ od oka ☺

Vodu, mléko, sůl, cukr a máslo dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku a promíchejte do hladka. Těsto odpalujte při nižší teplotě, dokud není hladké a nelepí se na dno a stěny kastrolu, ca. 2-3 minuty. Těsto přendejte do mísy a míchejte do mírného zchladnutí. Vejce přidejte postupně, dobře zapracujte.

Těsto si přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru ca. 1 cm a na připravený plech nastříkejte požadované tvary. Kolečka, srdíčka, vajíčka, věnečky .... Velikost nastříkaných tvarů by měla být stejná nebo trochu menší, než ta, kterou vykrojíte z křupavé vrstvy.



Ze zamrazeného křupavého plátu vykrojíte stejné tvary, které jste nastříkali z odpalovaného těsta a položte na něj. Dejte péct do vyhřáté trouby na 5 minut, pak snižte teplotu na 180 stupňů a ještě dalších 20-25 minut dopékejte. Jednotlivé kousky by měly být na dotek pevné (tvrdé). Berte v úvahu, že každá trouba peče jinak, pečlivě proto hlídejte.

Upečené kousky nechte zcela vychladnout.

### **Dokončení**

Vychlazený pistáciový krém vyšlehejte při nižších otáčkách a přendejte ho do sáčku s řezanou špičkou. Vychlazené kousky těsta vodorovně prokrojte. Na dno každého kousku dejte višňový kompot a nastříkejte pistáciový krém. Lehce přiklopte a dejte na chvíli vychladit do lednice. Servírovat můžete téměř okamžitě, ideální jsou v den upečení.