



Křupavé čokoládové větrníčky (15-20 ks)

Křupavá vrstva:

- 35 g hladké mouky
- 5 g kakaa
- 40 g cukru krupice
- 30 g másla

Mouku, kakao a cukr dobře promíchejte, přidejte na kousky nakrájené máslo a vypracujte těsto. Rozválejte ho mezi dvěma papíry na pečení na sílu 2 mm a dejte do mrazáku ztuhnout, než si připravíte odpalované těsto.

Odpalované těsto:

- 60 ml mléka
- 65 ml vody
- 50 g másla
- špetka soli
- 70 g hladké mouky
- 6 g kakaa
- 120 g vajec (asi 2 vejce)

Vodu, mléko, sůl a máslo dejte do rendlíku a pozvolna přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku smíchanou s kakaem a promíchejte. Těsto odpalujte při nižší teplotě, dokud není hladké a neodlepuje se od stěn rendlíku. Přendejte ho do mísy a míchejte do mírného zchladnutí. Vejce přidávejte postupně, vždy dobře zapracujte, než přidáte další.

Pomocí sáčku s hladkou špičkou o průměru 10 mm nastříkejte na plech vyložený papírem na pečení bochánky o průměru ca. 3-4 cm. Ze zamražené křupavé krusty vykrojte tvořítkem kolečka o průměru ca. 4 cm a položte na nastříkané odpalované těsto.

Dejte do trouby vyhřáté na 230°C (horní/dolní ohřev), ale ihned teplotu stáhněte na 180°C. Pečte 25-35 minut, až jsou větrníčky na dotek pevné.

Čokoládový krém:

- 500 ml mléka
- 165 g žloutků
- 70 g cukru krupice
- 30 g kukuřičného škrobu
- 175 g hořké čokolády 70% (nejlépe Ocoa od Cacao Barry)

Žloutky prošlehejte s cukrem, pak přimíchejte škrob. Mléko zahřejte a asi polovinu teplého mléka nalijte na žloutky. Dobře promíchejte, vraťte celou směs zpátky a za stálého míchání pozvolna přiveďte k varu. Povařte několik minut a nalijte na čokoládu. Míchejte do rozpuštění, pak promixujte tyčovým mixérem. Zakryjte fólií (přímo na krém) a dejte do lednice vychladit a ztuhnout.

Vanilková šlehačka:

- 180 g smetany ke šlehání 33%
- 60 g bílé čokolády 31-32% (Belcolace, Callebaut)
- 75 g mascarpone
- vanilková pasta nebo extrakt
- kakaové boby na posyp

Polovinu smetany zahřejte, nalijte na čokoládu a míchejte do rozpuštění. Promixujte tyčovým mixérem, přidejte druhou polovinu studené smetany, mascarpone, vanilku a opět promixujte. Zakryjte fólií (přímo na krém) a dejte do lednice alespoň na 6 hodin vychladit.

Dokončení:

Čokoládový krém stěrkou promíchejte a přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru ca. 10 mm. Do každého větrníčku udělejte nahoře malý otvor a naplňte ho čokoládovým krémem. Vanilkovou šlehačku pozvolna vyšlehejte a pomocí sáčku s řezanou špičkou nastříkejte na vršek každého větrníčku. Posypte kakaovými boby a podávejte nejlépe v den upečení