



KARAMELOVÉ VĚTRNÍKY

(z dávky připravíte 15-16 menších nebo 8-9 velkých větrníků)

Odpalované těsto

- 60 g mléka
- 65 g vody
- 50 g másla
- 90 g hladké mouky
- 130-140 g vajec
- špetka soli a cukru

Vodu, mléko, sůl, cukr a máslo dejte do rendlíku a pozvolna přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku, promíchejte a odpalujte při nižší teplotě, dokud se těsto neodlepí od rendlíku. Přendejte ho mísy, míchejte do mírného zchladnutí, pak přidejte postupně vejce.

Pomocí sáčku s řezanou špičkou ([použila jsem BS109 a BS111](#)) nastříkejte větrníky na plech vyložený [perforovanou podložkou](#) (nebo papírem pečení). Větrníky stříkejte do tvaru spirály od kraje do středu. Postříkejte je lehce vodou a pečte v troubě vyhřáté na 180-190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 25-35 minut (podle velikosti) až jsou na dotek pevné a mají hezky tmavou barvu. Nechte vychladnout na mřížce.

Karamelová šlehačka

- 90 g cukru krupice
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 200 g smetany ke šlehání 40%

Cukr utavte na karamel a zalijte 100 g horké smetany. Stáhněte ze sporáku a promíchejte. Přelijte do misky, přilijte 200 g studené smetany a promixujte tyčovým mixérem. Zakryjte kontaktně fólií a dejte alespoň na 8-10 hodin vychladit, ideálně přes noc.

Žloutková šlehačka

- 250 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 2 žloutky
- 35 g kukuřičného škrobu
- 30 g másla
- vanilkový extrakt/pasta
- 200 g smetany ke šlehání 40%

Žloutky prošlehejte s cukrem, vanilkou a trochou studeného mléka, pak přimíchejte škrob. Zbytek mléka s máslem zahřejte a postupně nalijte na žloutkovou směs. Promíchejte, vraťte zpět do rendlíku, za stálého míchání přiveďte do zhoustnutí a následně 1-2 minuty povařte (musí bublat).

Přelijte do misky, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice vychladit (klidně i přes noc).

Naplnění větrníků

Vychlazený žloutkový krém vyšlehejte do hladké konzistence, pár minut to zabere. Následně do něj jen stěrkou opatrně vmíchejte ušlehanou smetanu. Krém si přendejte do sáčku s řezanou špičkou.

Karamelovou šlehačku pozvolna vyšlehejte a také si ji přendejte do sáčku se špičkou. V obou případech jsem použila [špičku Wilton 1M](#).

Vychladlé větrníky vodorovně prokrojte, na spodní část nastříkejte nejdříve žloutkový krém a na něj pak karamelovou šlehačku. Zatím nepřiklápějte.

Karamelová poleva

- 120-130 g [fondánové cukrové polevy \(koupíte tady\)](#)
- 30 g cukru krupice
- 30 g smetany ke šlehání 33%

Cukr utavte na karamel, zalijte horkou smetanu a promíchejte. Nechte mírně ztuhnout, aby se vytvořila pasta.

[Fondán](#) a asi lžíci vody nechte pozvolna povolit ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě. Přidejte lehce zchladlý karamel a dobře promíchejte. V polevě máčejte vršky větrníků, nechte okapat na pečicím papíru, teprve pak položte na větrník.

Větrníky nechte krátce odležet, skladujte v lednici. Já je nechávám jen volně na tácu, nezavírám do krabice. Servírovat můžete krátce po přípravě nebo druhý den. Jsou určeny k rychlé spotřebě :)