



# Cappuccino větrníky

O nás 22 porcí



střední obtížnost

up to 60 Min.



- 1 Do směsi na přípravu těsta přimícháme kakao a připravíme odpalované těsto s vodou, margarínem a vejci podle návodu na obale. Těsto vložíme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Na tukem vymazaný plech nastříkáme větrníky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: O nás 20 Minuty**

- 2 Větrníky necháme vychladnout.
- 3 Ze směsi na přípravu krému uvaříme krém podle návodu na obale. Během vaření krému přidáme kávu. Máslo vyšleháme s cukrem elektrickým ručním šlehačem dohladka a po částech do něho zašleháme na nejvyšším stupni vychladlý krém. Větrníky podélně rozřízneme. Na vychladlé spodní části nastříkáme pomocí cukrářského sáčku krém.
- 4 Šlehačku ušleháme s mlékem podle návodu na obale, naplníme do cukrářského sáčku a nanese na krém.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

### Na těsto:

1 balení Věnečky Dr. Oetker  
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker  
250 ml voda  
125 g margarín  
3 ks vejce

### Na náplň:

650 ml mléko polotučné  
1 zarovnaná PL instantní káva  
150 g máslo změkklého  
60 g moučkový cukr  
1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker  
150 ml mléko polotučné studeného

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker





- 5 Na ozdobení v kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme polevu. Vrchní části větrníků zlehka namočíme do rozpuštěné polevy a položíme na šlehačku. Uložíme do chladničky.

