



# Exotické mini větrníky

asi 18 kusů

střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku vodu s máslem přivedeme do varu. Přidáme mouku smíchanou se škrobem a solí a vymícháme dohladka. Směs vložíme do mísy, přidáme vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka. Cukrářský sáček s řezanou trubičkou naplníme těstem a na vymazaný plech tvoříme malé větrníčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: 20 minut**

- 2 Větrníčky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně rozpůlíme granátová jablka a vydlabeme z nich zrníčka. Z poloviny zrníček vymačkáme šťávu a doplníme ji do 150 ml vodou. Kumquaty nakrájíme na malé kousky. Do kastrůlku nalijeme 75 ml šťávy a v 75 ml rozmícháme škrob, cukr a třtinový cukr. Do kastrůlku vložíme kumquaty a přivedeme do varu. Poté přilijeme směs a asi minutu povaříme. Odstavíme, vmícháme zrníčka a na kousky nakrájené kiwi a necháme vychladnout.
- 4 Větrníčky podélně rozřízneme a na spodní díly rozdělíme náplň. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem a nanese na náplň. Horním dílem zakryjeme a povrch větrníčků pocukrujeme. Vložíme do chladničky a necháme ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

75 ml voda  
30 g máslo  
50 g hladká mouka  
1 zarovnaná PL Gustin bez lepku  
Dr. Oetker  
sůl  
2 ks vejce

### Na krém:

2 ks granátové jablko  
50 g kumkvát  
1 ks kiwi  
1 zarovnaná KL Gustin bez lepku  
Dr. Oetker  
1 balíček Třtinový cukr mletý  
vanilkový lusk Dr. Oetker  
125 g zakysaná smetana  
1 zarovnaná PL moučkový cukr

### Na ozdobení:

1 zarovnaná PL moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou (Ø asi 0,5 cm)





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)  
Zákaznická linka: e-mail: [oetker@oetker.cz](mailto:oetker@oetker.cz) · tel. 844 638 537