



Jahodové ovesné větrníčky

asi 11 porcí



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

80 g ovesné vločky
280 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g zakysaná smetana
50 g máslo nebo margarínu

Na náplň:

250 g jahody
1 balíček Dort-želé červené Dr.
Oetker
3 PL cukr

Na ozdobení:

200 ml smetana ke šlehání 33%

- 1 Na přípravu těsta opražíme na suché pánvi ovesné vločky dohněda. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, přidáme cukr, vanilínový cukr, opražené vločky, smetanu a máslo nebo margarín a ručně zpracujeme dohladka. Těsto krátce prohněteme na pomoučněné pracovní ploše a vytvarujeme váleček. Váleček rozdělíme na 11 stejně velkých kousků a z každého kousku vytvarujeme kuličku. Kuličky těsta naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Větrníčky stáhneme i s papírem na pečení na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout. Poté jednou podélně překrojíme.
- 3 Na přípravu náplně omyjeme jahody, očistíme a rozmixujeme. Želé připravíme podle návodu na obale s cukrem a jahodami (nepřidáváme žádnou vodu) a necháme trochu vychladnout. Jahodovou náplň nanese rovnoměrně na spodní část větrníčků a přiklopíme horní část větrníčků.
- 4 Na ozdobení smetanu ke šlehání ušleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dotuha, naplníme do cukrářského sáčku a povrch větrníčků ozdobíme.

