



# Kakaové větrníčky s ricottovým krémem

asi 20 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

60 ml mléko polotučné  
85 ml voda  
50 g máslo  
70 g hladká mouka  
2 zarovnaných PL Přírodní kakao Dr. Oetker  
sůl  
2 ks vejce

### Na krém a ozdobení:

200 ml smetana ke šlehání 33%  
125 g ricotta  
2 zarovnaná PL moučkový cukr  
citrónová kůra z 1 bio citrónu  
asi 10 ks jahody čerstvé

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku mléko s vodou a máslem přivedeme do varu. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a solí a vymícháme dohladka, až se těsto odpaluje od stěn hrnce. Směs vložíme do mísy, postupně přidáme vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším 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: asi 20 minut**

- 2 Větrníčky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme smetanu s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Stejným postupem vyšleháme i ricottu a vmícháme ji do šlehačky. Nakonec přidáme kůru z citrónu.
- 4 Větrníčky podélně rozřízneme a na spodní díly rozdělíme krém.
- 5 Na krém položíme kousek jahody a zakryjeme horním dílem. Vložíme do chladničky a necháme ztuhnout.
- 6 Před podáváním můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.





©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