

# Karamelové větrníky

asi 22 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v hrnci přivedeme vodu k varu, přidáme olej a sůl a vsypeme mouku. Za stálého míchání připravíme těsto, které se nelepí na stěny hrnce. Odstavíme z plotny. Přidáváme vejce a vyšleháme dohladka.
- 2 Těsto naplníme do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení nastříkáme věnečky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Prvních 15 minut troubu neotevíráme!

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: 30 minut**

- 3 Na přípravu vanilkového krému uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme dotuha a opatrně vmícháme do vychladlého pudingu.
- 4 Na přípravu karamelové šlehačky vyšleháme smetanu dotuha a vmícháme cukry.
- 5 Upečené větrníky ihned rozřízneme a necháme vychladnout.

## Přísady:

### Na těsto:

250 ml voda  
100 ml olej  
sůl  
200 g hladká mouka  
5 ks vejce

### Na vanilkový krém:

200 ml mléko polotučné  
75 g cukr krupice  
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
250 ml smetana ke šlehání 33%

### Na karamelovou šlehačku:

350 - 375 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Třtinový cukr  
karamelový Dr. Oetker



- 6 Na spodní díl větrníků nastříkáme vanilkový krém, na něj karamelovou šlehačku a přiklopíme vrchní díl větrníku.

