



Labutě

15 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady:

Na těsto:

1 balení Věnečky Dr. Oetker
125 g máslo nebo margarín
250 ml voda
3 ks vejce

Na krém:

650 ml mléko polotučné
150 g máslo změkklé
60 g moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou
trubičkou
plechy na pečení

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s máslem nebo margarínem, vodou a vejci podle návodu na obale. Těsto naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme 15 nedotažených esíček (krčků). Ze zbylého těsta vytvoříme 15 oválků (protažené větrníky). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Prvních 15 minut troubu neotvíráme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Krčky i oválky necháme vychladnout.
- 3 Oválky podélně rozřízneme a horní díl překrojíme na polovinu jako křídla.
- 4 Krém připravíme podle návodu na obale a naplníme do cukrářského sáčku. Do spodní části oválku nanese krém. Do krému zapícháme krček a křídla. Uložíme do chladničky zatuhnout.

Tip:

- Polevu tmavou Dr. Oetker rozpustíme podle návodu na obale, ustříháme malý růžek a můžeme vytvořit oči a dozdobíme labutím křídla.





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537