



Větrníkový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

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

Na vanilkový krém:

směs na přípravu krému (součást balení Věneček)
650 ml mléko polotučné
150 g máslo změkklé
60 g moučkový cukr

Na karamelový krém:

400 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
2 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker

Na karamel:

100 g cukr
100 ml smetana ke šlehání 33%

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
2 ks plech na pečení
2 ks dortová forma (ø 22 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta připravíme odpalované těsto s vodou, máslem a vejci podle návodu na obale. Těsto rozdělíme stejnoměrně do tukem vymazaných 2 dortových forem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 30 minut

Prvních 20 minut pečení troubu neotvíráme!

- 2 Korpusy necháme vychladnout.
- 3 Ze směsi na přípravu krému uvaříme s mlékem vanilkový krém podle návodu na obale. Máslo vyšleháme s cukrem elektrickým ručním šlehačem dohladka a po částech zašleháme na nejvyšším stupni vychladlý krém.
- 4 Na jeden vychladlý korpus nastříkáme pomocí cukrářského sáčku vanilkový krém.
- 5 Na karamelový krém vyšleháme smetanu se Smeta-fixem a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Karamelový krém naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme na vanilkový krém. Druhý korpus zlehka položíme na krém a uložíme do chladničky.





- 6 Na přípravu karamelu v kastrůlku pozvolna rozpustíme cukr. Jakmile zhnědne, opatrně přilijeme smetanu a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí. Povrch dortu polijeme karamellem a uložíme do chladničky.

Tip:

- Pokud chceme vytvořit ozdobný horní korpus, můžeme pomocí cukrářského sáčku nastříkat malé věnečky těsně vedle sebe.

