Žloutkové věnečky (větrníčky)

na těsto:
250 ml vody
90 g másla
špetka soli
140 g hladké mouky
4 celá vejce

na krém:
250 ml mléka
1 vanilkový pudink
špetka vanilky nebo esence
60 g cukru
1 vanilkový cukr
1/3 až 1/2 másla

Vodu s máslem a solí zahříváme, dokud se máslo nerozpustí. Za stálého míchání vmícháme mouku a prohříváme dokud se těsto nepřestane lepit na stěny hrnce. Pak těsto za občasného promíchání necháme zchladnout. Po vychladnutí postupně vešleháme všechna vejce. Těstem naplníme cukrářský sáček a nastříkáme ve dvou vrstvách kroužky na pečící papír. Pečeme prvních 5 minut při 220 °C v horkovzdušné troubě, pak teplotu snížíme na 180 °C a dopékáme asi 10 minut. Troubu ze začátku neotvíráme, jinak nám věnečky klesnou!

Z mléka, pudinkového prášku a cukru svaříme hustý pudink, který za častého míchání vychladíme. Pak postupně vešleháme změklé máslo.

Upečené věnečky zubatým nožem překrojíme a naplníme krémem. Povrch pocukrujeme nebo natřeme cukrovou či čokoládovou polevou.

Tip:
Když z těsta upečeme malé větrníčky, můžeme je naplnit i slanou náplní. Výborně chutnají s nivovou nebo česnekovou pomazánkou.