

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 pečicí 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 změkklé 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.