

Odpalované těsto:

HLADKÁ MOUKA pšeničná	80g
VODA	62g
MLÉKO plnotučné	62g
MÁSLO	50g
VEJCE	125g
CUKR	10g
ŠPETKA SOLI	



Křupavá vrstva:

ŠPALDOVÁ MOUKA HLADKÁ (nebo pšeničná hladká)	55g
MÁSLO	50g
TŘTINOVÝ CUKR	65g

Karamelový krém z GOLD čokolády:

MLÉKO plnotučné	100g
<u>SMETANA 31%</u>	20g
<u>ŽELATINA</u> plátková	2ks
<u>CALLEBAUT GOLD čokoláda</u>	200g
<u>VYŠLEHANÁ SMETANA 31%</u>	260g
<u>TONKA FAZOLE</u>	1/2ks

POMŮCKY:

TEFLONOVÁ PODLOŽKA 1/2ks (pečicí papír)

CUKRÁŘSKÝ SÁČEK

TRUBIČKA hladká

TRUBIČKA řezaná

VYKRAJOVÁTKO kulaté

DEKORACE: NEVE (nevlhnoucí cukr)

POSTUP:

Na začátek si předehřejeme troubu na 220°C a připravíme potřebné suroviny.

Nejdříve si připravíme krém, protože ho bude potřeba poté nechat chvíli odpočinout.

1. Smetanu (260g) dáme šlehat do robota, želatinu necháme ve studené vodě nabobtnat a poté ji dáme k odvážené čokoládě.
2. Mléko(100g), smetanu (20g) a nastrouhanou tonka fazoli necháme v hrnci přijít k varu (lehké probublání) a stáhneme z plotny.
3. Nalijeme k odvážené čokoládě s nabobtnalou želatinou, metlou rozmícháme do hladka a necháme zchladnout na 30°C, poté opatrně vmícháme vyšlehanou smetanu.



4. Teď přijde na řadu craquelin, neboli křupavá vrstva. Vše v misce smícháme a vyválíme mezi dvěma pláty **pečicího papíru**. Necháme do použití v mrazáku.



5. Na odpalované těsto si do hrnce připravíme vodu, mléko, máslo, špetku soli a cukr, které přivedeme k varu. Jakmile se směs vaří, stáhneme hrnec z plotny, přisypeme hladkou mouku a pořádně promícháme. Hrnec vrátíme na plotnu a mícháme kompaktní těsto cca 3 min (začne se tvořit bílý povlak na dně hrnce).



6. Těsto přendáme do robota s K metlou a zapneme na nižší rychlost. Po pár minutách začneme pomalu přilévat vejce (na vícekrát). Výsledkem by mělo být krásně pružné, lepkivé těsto.



7. Připravíme si plech s pečícím papírem, těsto dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme jednotlivá kolečka cca o rozměru 4 cm. Křupavou vrstvu vyndáme z mrazáku a vykrajujeme kolečka, která jsou o pár milimetrů větší, než nastříkané těsto. Kolečko pak vždy přitiskneme na každý z nastříkaných tvarů.



8. Plech dáme do vyhřáté trouby a pečeme cca 3 minuty, poté teplotu snížíme na 190°C a pečeme zhruba 25 min. Jak poznáme, že jsou větrníčky hotové? Měly by být duté uvnitř, zkuste tedy na některý z nich jemně poklepat například lžičkou nebo vidličkou.



9. Těsto necháme vychladnout, poté seřízneme vrchní část a můžeme plnit. Krém vyndáme z lednice a metlou promícháme, přemístíme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou.

Můžete si vyrobit i skvělé domácí praliné, které dáte na dno a poté zastříknete krémem.

Pro ještě intenzivnější chuť tonka fazolí lze svařenou smetanu nechat odležet do druhého dne a až poté použít.