

Větrníky s malinovým krémem

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na těsto: 60g másla nebo rostlinného tuku

150 g polohrubé mouky

4 vejce

špetka soli

pergamenový papír. Na náplň: 250g mražených malin

1 kelímek smetany na šlehání

1 sáček vanilkového cukru

2kelímky malinového jogurtu

4 lžíce vaječného likéru

moučkový cukr na posypání

několik lístků meduňky

ztužovač šlehačky.

Postup

Na těsto dáme do 0,25 l vody tuk i sůl a vodu přivedeme k varu. Vsypeme do ní najednou všechnu mouku a mícháme tak dlouho, až se těsto začne v podobě knedlíku ode dna hrnce uvolňovat. Hrncem odstavíme a do těsta zahrneme vejce jedno po druhém. Těsto necháme asi půl hodiny odpočinout. Potom jím naplníme sáček s hvězdicovou trubičkou a na plech s pergamenem nastříkáme 8 hromádek. Pečeme je asi 40 minut v předehřáté troubě při 200°C. Ušleháme smetanu s vanilkovým cukrem a ztužovačem, vmícháme jogurt. Z větrníků odstříhneme víčka. Spodní části obložíme malinami a nastříkáme krém. Polijeme likérem a víčka přiklopíme. Poprášíme cukrem a ozdobíme zbylými malinami a meduňkou.