



Kakaové veterničky s ricottovým krémom

Slávnostné veterničky v netradične s Prírodným kakaom Dr. Oetker a ľahkým krémom z ricotty môžete pripraviť na akúkoľvek oslavu. Úspech bude zaručený.

asi 20 k    stredná obťažnosť  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

60 ml mlieko
85 ml voda
50 g maslo
70 g múka hladká
2 zarovnaná PL Prírodné kakao
Dr. Oetker
soľ
2 ks vajce

Na krém a ozdobenie:

200 ml smotana na šľahanie (33%)
125 g ricotta
2 zarovnané PL cukor práškový
citrónová kôra z 1 bio citróna
asi 10 jahody čerstvé

- 1 Na prípravu cesta v kastróliku privedieme do varu mlieko s vodou a maslom. Pridáme múku zmiešanú s kakaom a soľou a vymiešame dohladka, až kým sa cesto odpaľuje od stien hrnca. Zmes vložíme do misy, postupne pridáme vajcia a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Cukrárske vrecko so zrezanou špičkou naplníme cestom a na vymastený plech tvoríme malé veterničky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Veterničky necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému vyšľaháme smotanu s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Rovnakým postupom vyšľaháme aj ricottu a vmiešame ju do šľahačky. Nakoniec pridáme kôru z citróna.

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou





- 4 Veterníčky pozdĺžne prekrájame a na spodné diely rozdelíme krém.
- 5 Na krém položíme kúsok jahody a prikryjeme horným dielom. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.
- 6 Pred podávaním môžeme posypať práškovým cukrom.

