

MAXIDOBRA%o MINIÄ Ä•TEÄÖEKY

NedÄ›le, 19 listopad 2017

Tohle tÄ›sto je neuvÄ›itelnÄ› dobré a dá se z nÄ›j vyrobit mnoho lahodností. Pokud se nerozhodnete pÄ›ímo pro šáteÄ›ky Ä›i koláÄ›ky, mÄ›Ä›ete zkusit i koláÄ›... Vykrojila jsem z tÄ›sta 4 kruhy do dortové formy. Na první kruh v dortové formÄ› jsem na tÄ›sto dala švestková povidla s rumem, dala další kruh tÄ›sta a ten natÄ›la tvarohovou nádivkou, další kruh tÄ›sta a potÄ›la meruÄ›kovou marmeládou a navrch poskládala jablka, pokrájený na plátky a posledním kruhem tÄ›sta pÄ›ikrýt a propíchat špejli.

INGREDIENCETÄ›sto:

500gr. hladké mouky
špetka soli
pÄ›l hrnku cukru
vanilkový cukr
200ml vlaÄ›ného mléka
2vejce
3cm plátek hery - rozpustit
pÄ›l kostky droÄ›dí

náplÄ›:

vaniÄ›kový tvaroh
cukr dle chuti
citr. šÄ›áva
pÄ›l sÄ›ku van. pudinku

POSTUP PÄ›ÍPRAVY: TÄ›sto zadÄ›láme klasickým zpÄ›sobem jako kynuté tÄ›sto, já jsem dÄ›lala v pekárnÄ› :-))) Po vykynutí rozválíme na 1cm vysokou placku a rádýlkem vykrájíme Ä›tverce (velikost si urÄ›íme podle sebe). Na Ä›tvereÄ›ky klademe tvarohovou náplÄ›, protilehlé roÄ›ky spojujeme k sobÄ›. Nakonec potÄ›eme rozšlehaným vejcem a mÄ›Ä›eme posyp drobenkou. Ale ohlednÄ› náplnÄ› - plníme podle chuti. je jedno jakou si vyberete - maková, tvarohová, povidlová - prostÄ› takovou jakou máte rádi. PeÄ›eme na cca 200 stupÄ›Ä› do zezlátnutí, ale kaÄ›dá se radÄ›ji Ä›te svou troubou, protoÄ›e kaÄ›dá peÄ›e jinak. Po upeÄ›ení necháme vychladnout a pocukrujeme mouÄ›kovým cukrem. I kdyÄ› nejlepší jsou ještÄ› vlaÄ›né... Jsou vynikající, nadýchané, prostÄ› super!!!!!!! d@niela