

MAXIDOBRA% MINIÁ Ā•TEĀĀEKY

NedĀle, 19 listopad 2017

Tohle tĀsto je neuvĀitelnĀ dobré a dá se z nĀj vyrobit mnoho lahodností. Pokud se nerozhodnete pĀĀímo pro šáteĀky Āi koláĀky, mĀĀĀete zkusit i koláĀ... Vykrojila jsem z tĀsta 4 kruhy do dortové formy. Na první kruh v dortové formĀ jsem na tĀsto dala švestková povidla s rumem, dala další kruh tĀsta a ten natĀĀela tvarohovou nádivkou, další kruh tĀsta a potĀĀela meruĀkovou marmeládou a navrch poskládala jablka, pokrĀjený na plátky a posledním kruhem tĀsta pĀĀikrýt a propíchat špejlı.

INGREDIENCETĀsto:

500gr. hladké mouky
špetka soli
pĀĀl hrnku cukru
vanilkový cukr
200ml vlaĀĀného mlĀka
2vejce
3cm plátek hery - rozpustit
pĀĀl kostky droĀĀdí

náplĀ:

vaniĀkovĀ tvaroh
cukr dle chuti
citr. šĀĀva
pĀĀl sĀĀku van. pudinku

POSTUP PĀĀIPRAVY: TĀsto zadĀlĀme klasickĀm zpĀsobem jako kynutĀ tĀsto, jĀ jsem dĀlala v pekĀrnĀ :-))) Po vykynutĀ rozvĀlıme na 1cm vysokou placku a rĀdĀlkem vykrĀjĀme Ātverce (velikost si urĀıme podle sebe). Na ĀtvereĀky klademe tvarohovou náplĀ, protilehlĀ roĀĀky spojujeme k sobĀ. Nakonec potĀĀeme rozšlehanĀm vejcem a mĀĀĀeme posyp drobenkou. Ale ohlednĀ náplĀ - plnĀme podle chuti. je jedno jakou si vyberete - makovĀ, tvarohovĀ, povidlovĀ - prostĀ takovou jakou mĀte rĀdı. PeĀeme na cca 200 stupĀĀ do zezlĀtnutĀ, ale kaĀĀdĀ se radĀji ĀĀiĀte svou troubou, protoĀĀe kaĀĀdĀ peĀe jinak. Po upeĀenĀ nechĀme vychladnout a pocukrujeme mouĀkovĀm cukrem. I kdyĀĀ nejlepšı jsou ještĀ vlaĀĀné... Jsou vynikajĀcı, nadĀchanĀ, prostĀ super!!!!!!! d@niela