NajPečenie



Prúžkovaná jablková taštička

Hodia sa keď čakáte hostí alebo aj k šošovicovej polievke ako príloha. Pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

60 g	Palmarín
600 g	hladká múka
1 lyžička	soľ
3 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	vajce
2 ks	žĺtko
3 dl	mlieko vlažné
30 g	droždie
5 ks	veľké jablko
5-6 lyžica	hnedý cukor
1 ks	citrónová šťava
1 ks	citrón - citrónová kôra
1 lyžička	mletá škorica
40 g	škrobová múčka
1.5 dl	voda
2 lyžica	Palmarín roztopený
60 g	Palmarin (zmäknutý)

Postup:



K vlažnému mlieku pridáme 1 lyžičku cukru a droždie. Necháme kysnúť. Potom pridáme ostatné ingrediencie a poriadne vypracujeme. Necháme na izbovej teplote vykysnúť 45-50 minút.

Zatiaľ urobíme plnku: jablká ošúpeme, nakrájame na kocky, dáme do hrnca s cukrom, s citrónovou šťavou a kôrou, s mletou škoricou a 1 dl vodou. Necháme zovrieť a pridáme 0.5 dl vody s pomiešanou škrobovou múčkou. Miešame, kým nezhustne. Necháme vychladnúť, kým to nebude vlažné. Vykysnuté cesto dáme s múkou posypanou dosku. Rozdelíme na polovicu a potom ešte na 6-6 častí.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**15-20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**12**



Vyformujeme z nich guľky a vytvarujeme pruhy. Polovicu cesta krájame na pruhy a na druhu stranu cesta dáme 2 lyžice jablkovej plnky. Okraje zahneme, potom ešte zahneme aj pruhy.



Takto vyformované cesto dáme na plech vystlaný papierom, zakryjeme s kuchynskou utierkou a necháme kysnúť 45-50 minút. Zatiaľ rúru predhrejeme na 170 stupňov.
Kým pečieme, môžeme vymiešať Palmarin s 5 lyžicami cukru s 1 lyžicou mletej škorice. Môžete si to aj zjednodušiť a natrieť Palmarinom, prípadne vajcom.

TIP: Keď nemáte radi ovocné plnky, môžeme pripraviť pudingový krém. Príprava je jednoduchá. 1 vanilkový pudingový prášok uvaríme v 3 dl mlieku, pridáme 2 lyžice cukru a zovrieme. Necháme vychladnúť a premiešame s 5 dkg Palmarinu.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.