

NajPečenie



Lístkové koláčky s karamelovou penou a ovocím

Ľahký ovocný dezert.

Potrebuje:

380 g	múka hladká špeciál
140 g	múka polohrubá
350 g	Palmarín
3 g	soľ
1 ks	žltok
7 g	ocot
180 g	voda
	Karamelová pena
200 g	Smotana na šľahanie 33% vyšľahaná
50 g	Smotana na šľahanie 33% tekutá
50 g	cukor kryštálový
	Dohotovenie
	čerstvé ovocie
15 g	Tortové želé
150 g	voda
20 g	cukor kryštálový
50 g	čokoláda horká

Postup:

Najskôr si pripravíme lístkové cesto s Palmarinom. Palmarín a malú časť hladkej múky premiešame a upravíme do tvaru kocky. Zvyšnú múku, hladkú aj polohrubú, žltok, soľ, ocot a vodu vypracujeme na hladké nelepivé cesto, ktoré upravíme na dosku do tvaru bochníka. Povrch posekáme nožom, aby sa uvoľnilo a prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15 min. odležať. Po odležaní rozvalkáme do tvaru štvorca, rohy urobíme tenšie, do stredu položíme tukovú kocku a zabalíme. Rozvalkáme a preložíme na tri alebo štyri časti. Zľava doprava, alebo do polovice. Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15 min. odležať. Prekladanie opakujeme trikrát, čím sa vytvorí typické lístkovanie. Cesto necháme odležať aspoň do druhého dňa.

Postup: Lístkové cesto rozvalkáme posypeme kryštálovým cukrom, prevalkáme, preložíme na plech. Pomocou radielky nakrájame malé štvorčeky. Pri teplote 220 °C upečieme (10 min.)

Do pripravených pohárov poukladáme nakrájané čerstvé ovocie, zalejeme tortovým

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

želé, poukladáme lístkové štvorčeky a nastriekame karamelovú penu. Vhodne dozdobíme čokoládou a ovocím.

Karamelová pena. Cukor rozpustíme na karamel, pridáme tekutú smotanu a rozvaríme. Po vychladnutí pridáme vyšľahanú šľahačku.