NajPečenie

Lístkové koláčiky s karamelovou penou a ovocím

Ľahký ovocný dezert.

Potrebujete:

380 g	múka hladká špeciál
140 g	múka polohrubá
350 g	Palmarín
3 g	soľ
1 ks	žĺtok
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. Palmarin a malú časť hladkej múky premiešame a upravíme do tvaru kocky. Zvyšnú múku, hladkú aj polohrubú, žĺtok, soľ, ocot a vodu vypracujeme na hladké nelepivé cesto, ktoré upravíme na doske do tvaru bochníka. Povrch posekáme nožom, aby sa uvoľnilo a prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15min. odležať. Po odležaní rozvaľkáme do tvaru štvorca, rohy urobíme tenšie, do stredu položíme tukovú kocku a zabalíme. Rozvaľkáme a preložím na tri alebo štyri časti. Zľava doprava, alebo do polovice. Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15.min. odležať. Prekladanie opakujeme tri krát, čím sa vytvorí typické lístkovanie. Cesto necháme odležať aspoň do druhého dňa.

Postup: Lístkové cesto rozvaľkáme posypeme kryštálovým cukrom, prevaľkáme, preložíme na plech. Pomocou radielka nakrájame malé štvorčeky. Pri teplote 220 °C upečieme (10 min.)
Do pripravených pohárov poukladáme nakrájané čerstvé ovocie, zalejeme tortovým

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**220 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.