

NajPečenie



Lístkové kolieska s tvarohom a ovocím

Máte chuť na ovocie? V kombinácii s tvarohom a jemným lístkovým cestom mu neodoláte.

Potrebuje:

smotan

a

100 g	Helia
500 g	lístkové cesto
250 g	tvaroh - pasírovaný
25 g	vanilínový cukor
120 g	cukor krupicový
1 ks	vajcia
iná	ovocie rôzneho druhu
250 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava cesta: Lístkové cesto rozvalkáme na hrúbku 4 mm a vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na suchý alebo papierom pokrytý plech. Pri teplote 200 °C upečieme do svetlohnedej farby.

Príprava tvarohovej náplne: Vyšľaháme smotanu, vanilínový cukor, 50 g krupicového cukru a pridáme pasírovaný tvaroh a mäkkú Heliu.

Príprava bielkového snehu: V pare šľaháme 1 bielok a 70 g krupicového cukru tak dlho, kým zmes nezhustne.

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **10 min.**

Teplota pečenia: **160 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

Medzi dve a dve vychladnuté kolieska nastriekame pomocou cukrárskeho vrečka tvarohovú náplň. Vrch vhodne dozdobíme bielkovým snehom a čerstvým ovocím.