NajPečenie



Lístkové kolieska s tvarohom a ovocím

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

Potrebujete:

smotana

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%

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta: Lístkové cesto rozvaľkáme 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.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.