

NajPečenie



Zapekané hrušky s lístkovým cestom

Sladké ovocné pokušenie na sviatočný stôl.
Recept na domáce lístkové cesto.

Potrebuje:

voda

190 g	múka hladká špeciál
35 g	múka hrubá
175 g	Palmarín
2 g	soľ
1 ks	žltok
1 lyžička	ocot
80 g	bielok
160 g	cukor kryštálový
200 g	Hrušky očistené
	škoricica mletá
90 ml	voda

Postup:

Lístkové cesto (500g) - Palmarín nakrájame, pridáme polievkovú lyžicu múky a vypracujeme hladkú zmes, ktorú upravíme do tvaru kocky. Zvyšné suroviny múka hladká, múka hrubá, soľ, žltok, ocot a vodu spolu zmiešame a vypracujeme hladký bochník. Položíme ho na pomúčenú dosku, posekáme nožom a prikryjeme vlhkou utierkou, necháme 15 minút odležať. Po odležaní bochník natiahneme do tvaru kríža, do stredu vložíme tukovú kocku a zabalíme. Opatrne rozvalkáme a prekladáme na tri alebo štyri časti. Prikryjeme vlhkou utierkou a znovu necháme odležať 10 minút. Prekladanie opakujeme 3krát. Hotové lístkové cesto zabalíme do fólie a necháme aspoň 3 hodiny odležať.

Prekladanie:

Tri časti – cesto preložíme z prava do ľava do dvoch tretín

Štyri časti – cesto preložíme z prava do ľava do polovice

Odležané lístkové cesto rozvalkáme, vykrajujeme kolieska na ktoré do stredu poukladáme očistené pokrúpané čerstvé hrušky so škoricou. Okraj potrieme rozšľahaným

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	130 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

vajíčkom, alebo vodou. Priložíme druhé koliesko, okraje zatlačíme a pri teplote 200 °C pečieme 15 min., do svetlohnedej farby. Na ešte teplé nastriekame bielkový sneh a pri teplote 180 °C opäť pečieme 10 minút, pokiaľ sa nevytvorí jemné svetlohnedé zafarbenie okrajov.

Bielkový sneh – bielka dáme šľahať a postupne prisypeme cukor kryštálový. Vyšľaháme tuhý sneh.