NajPečenie



Zapekané hrušky s lístkovým cestom

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

Potrebujete:

voda

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

Postup:

Lístkové cesto (500g) - Palmarin nakrájame, pridáme polievkovú lyžicu múky a vypracujeme hladkú zmes, ktorú upravíme do tvaru kocky. Zvyšné suroviny múka hladká, múka hrubá, soľ, žĺtok, 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 rozvaľkáme 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 rozvaľkáme, vykrajujeme kolieska na ktoré do stredu poukladáme očistené pokrájané čerstvé hrušky so škoricou. Okraj potrieme rozšľahaným

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**130 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.