

Holandské třešně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 300 g
- třešňový kompot bez kostek 1 ks
- Maizena 2 lžíce
- práškový cukr 2 lžíce
- šlehačka 500 ml
- ztužovač šlehačky 2 ks
- práškový cukr 3 lžíce
- vanilínový cukr 2 balíček
- **POLEVA**
- práškový cukr 150 g
- citrónová šťáva 1 lžíce
- kompotová šťáva nebo ovocný sirup 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těsto vyválíme na pomoučené desce do obdélníkového tvaru (20×30 cm). Přeložíme na plech opláchnutý studenou vodou a popícháme vidličkou. V předehřáté troubě upečeme do zlata. Ještě horké těsto rozřežeme ostrým nožem na dva 10 cm široké pásy.
2. Třešňový kompot přecedíme, 250 ml kompotové šťávy přivedeme do varu. V 50 ml kompotové šťávy rozmícháme 2 lžíce Maizeny a 2 lžíce práškového cukru, vlijeme do horké šťávy a za stálého míchání přivedeme k varu. Několik pěkných kompotových třešní odložíme na ozdobu, ostatní vmícháme do uvařené hmoty a necháme vychladnout. Vychladnutou třešňovou náplň natřeme na jeden pás těsta. Šlehačku vyšleháme se ztužovačem, práškovým a vanilínovým cukrem dotuha. Nahrubo natřeme na třešňovou náplň a necháme v chladě ztuhnout.
3. Práškový cukr rozmícháme s citrónovou šťávou a 2 lžicemi kompotové šťávy do hladka. Polevou potřeme druhý plát těsta a nakrájíme ho na čtverce.
4. Na ztuhnutou šlehačku pokládáme čtverce těsta, řezy nakrájíme a ozdobíme ztuhlou šlehačkou a

třešní.