Staročeský povidloň

Kategorie: Moučníky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

- **Odpalované těsto:**
- Voda 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Máslo 50 g
- Vejce 5 ks
- **Krém:**
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Povidla 1 sklenice
- Ztužovač šlehačky 1 balení
- **Na ozdobu:**
- Cukr moučkový 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vodu s máslem uvedeme do varu, přidáme špetku soli a promícháme, vsypeme mouku a mícháme až se těsto nebude lepit na vařečku a na hrnec. Necháme trochu vychladnout a do těsta budeme vmíchávat vajíčko po vajíčku a pořádně těsto propracujeme.

Odpalované těsto namažeme na plech s pečícím papírem a v předehřáté troubě dáme péct dozlatova. Po upečení mírně přiotevřeme troubu, aby se mohla teplota snížit, ale aby těsto nezažilo teplotní šok, kdybychom jej vyndali přímo z trouby.

Mezitím vyšleháme smetanu na šlehání a vmícháme do ní ztužovač šlehačky.

Plát z odpalovaného těsta přepůlíme a spodní stranu namažeme povidly. Na povidla dáme ztuženou šlehačku a překryjeme jí druhou půlkou těsta. Polijeme ji čokoládovou polevou a dáme do lednice na 2 hodiny vychladit.

Po vychlazení nakrájíme na řezy a podáváme pocukrované moučkovým cukrem.