

Šátečky plněné ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 500 g
- Máslo 250 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 2 dl
- Droždí 40 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **NÁPLŇ**
- Ovoce (jablka, rybíz, jahody) 2 hrnek
- **TVAROHOVÁ NÁPLŇ**
- Tvaroh měkký 500 g
- Cukr 100 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Citronová kůra 2 lžička
- Vanilkové aroma 1 kapka
- **DROBENKA**
- Mouka hrubá 50 g
- Cukr 40 g
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vlažné mléko smícháme s rozdrobeným droždím, lžící mouky a lžící cukru a na teplém místě necháme vzejít kvásek. V míse smícháme mouku s práškem do pečiva, uděláme do ní důlek a rozklepneme do něj vejce. Přidáme změkklé máslo a špetku soli, přilijeme vzešlý kvásek a vše dobře promícháme, až vznikne hladké těsto, ve kterém nejsou žmolky.

Připravené těsto ihned přeložíme na vál poprášený hladkou moukou a pomocí válečku ho rozválíme na slabší plát, který nakrájíme ostrým nožem na stejně velké čtverečky.

Hrubou mouku s cukrem a nasekaným máslem prohněteme a rozdrobíme na žmolenku, kterou necháme vychladit.

Na čtverečky těsta rozdělíme lžičkou tvarohovou nádivku a různé ovoce. Cípy těsta nad náplní spojíme k sobě, šátečky rozložíme na plech s papírem na pečení, každý ozdobíme mandlí a drobenkou a pečeme asi 30 minut při 180 °C.

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

Změkklé máslo utřeme s cukrem a vejcem, směs smícháme s tvarohem a ochutíme vanilkou a citronovou kůrou.