

Obrácené jahodové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 60 g
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový lusk 2 ks
- Čerstvé jahody 800 g
- Listové těsto 750 g
- Hladká mouka 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Předehřejte troubu na 200 °C. Zahřívejte v rendlíku za stálého míchání máslo, cukr, rozpůlené vanilkové lusky i vyškrabaná semínka a 3 lžíce vody. Po rozpuštění cukru přiveďte k varu a vařte 2-3 minuty. Stáhněte z ohně a lusky vyhodte. Jahody (velké přepulte) rozdělte do osmi formiček o objemu 200 ml a o průměru 8-9 cm; měly by zaplnit formičky asi do 3/4. Jahody přelijte karamel z rendlíku.

2 Těsto rozválejte na pomoučněném vále na plát silný 5 mm a vykrojte z něj 8 kol o průměru 9 cm.

3 Těstem zakryjte jahody ve formičce a pečte 20-25 minut dozlatova. Po upečení překlopte koláčky pomocí talíře a ihned podávejte.