Třešňové taštičky

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- listové těsto 500 g
- bílek 1 ks
- třtinový cukr 2 lžíce
- **Náplň**
- třešně 500 g
- citronová šťáva 2 lžička
- kukuřičný škrob 3 lžíce
- krupicový cukr 50 g
- vanilkový extrakt 1 lžička
- Amaretto 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vypeckované třešně promícháme s citronovou šťávou a dáme stranou. V misce smícháme kukuřičný škrob se 2 lžícemi studené vody. V hrnci na mírném ohni zahříváme cukr do rozpuštění, zvýšíme plamen a bez míchání rozehřejeme na tmavý karamel.
Ztlumíme a přidáme třešně, vanilkový extrakt a amaretto. Až se rozpustí karamel, přidáme za stálého míchání škrobovou směs. Vzniklý sirup by měl ulpívat na lžíci. V případě potřeby přidáme ještě více škrobu, záleží na tom, kolik šťávy pustí třešně. Necháme vychladnout.
Rozválíme těsto na pomoučeném vále a nakrájíme na cca 12 obdelníků o rozměrech 15x13 cm.

Okraje každého plátu potřeme bílkem prošlehaným s vodou. Ke kratší straně dáme 3 lžíce vychladlé třešňové náplně, přehneme a okraje přitiskneme.

Taštičky potřeme bílkem a posypeme cukrem. Ostrým nožem uděláme do těsta tři šikmé zářezy, aby mohla unikat pára. Dáme chladit na 30 minut.
Troubu předehřejeme na 190 °C. Taštičky pečeme 30-40 minut dozlatova.