

# Chřestítka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Listové těsto 500 ks
- **NÁPLŇ**
- Chřest zelený 12 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Mascarpone 250 g
- Vejce 4 ks
- Kozí sýr 100 g

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát a nakrájíme ho na 12 čtverců o straně 8 cm. Připravíme si plech na 12 muffinů a každou jamku v plechu vyložíme jedním čtvercem těsta tak, aby rohy přesahovaly přes okraje jamek. Do každé jamky vmákneme čtvereček papíru na pečení a na dno nasypeme vrstvu suchých fazolí. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 10 minut (těsto se během pečení nafoukne).

Mezitím oloupeme stonky chřestu škrabkou na zeleninu a hlavičky odkrojíme. Stonky vhodíme na 6 minut do vroucí osolené vody, vyjmeme je, ihned zchladíme v míse s ledovou vodou a osušíme. To

samé uděláme s chřestovými hlavičkami, ale povaříme je jen 3 minuty.

Stonky vložíme do mísy, přidáme mascarpone a vejce, osolíme a vše rozmixujeme ručním mixérem na zelený nadýchaný krém.

Z předpečeného těsta odstraníme papír s fazolemi, dno těsta zatlačíme pomocí obrácené lžice zpět na dno formy a důlky naplníme připraveným krémem. Do každého přidáme jednu chřestovou hlavičku a povrch zasypeme rozdrobeným kozím sýrem.

Vše vložíme zpět do trouby a pečeme ještě 10 – 15 minut, dokud náplň nezačne zlátnout. Před vyjmutím z formy necháme koláčky vychladnout.