Chřestítka

Kategorie: Chuťovky

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 vmáčkneme 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 lžíce 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.