

Listové těsto s třešňovým džemem a jablky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balení
- Domácí třešňový džem 1 ks
- Jablka 3 ks
- Citrón 1 ks
- Med 1 ks
- Vanilková zmrzlina 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve jsem si připravila jablíčka. Očistila jsem si je, jablka jsem prořízla napoli a vybrala jsem jádřinec. Nakrájela jsem si je na tenké měsíčky, pokapané citronovou šťávou, aby nezhnědly. Listové těsto jsem si rozdělila na dvě části. Nejprve jsem si vyválčené první část a těsto jsem si nařezala na 4 rovnoměrné části a ještě jsem ho předělila na polovinu. Na těsto jsem si rozetřela domácí třešňový

džem a na to jednotlivé měsíčky jablíček. I druhou část těsta jsem si takto připravila. Připravené obdélníky jsem si přeložila na naolejovaný plech a některé kousky jsem si pokapané medem. Listové těsto jsem pekla na 180 ° C, cca 15 min. Příště, ale pod těsto dám asi pečící papír, protože džem mi na některých místech stekl a připálil se k plechu. Nic vážného se nestalo, jen to mytí ... Při podávání jsem přidala ještě kopeček vanilkové zmrzliny.