

Šátečky s pudinkem a rebarborou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Droždí 30 g
- Krupicový cukr 80 g
- Hladká mouka 400 g
- Mléko 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balení
- Žloutek 2 ks
- Tuk na pečení 80 g
- Vejce na potřetí 1 ks
- **Náplň**
- Mléko 250 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Krupicový cukr 80 g
- Měkký tvaroh 150 g
- Višňový džem 250 g
- **Rebarborový přeliv**
- Rebarbora 200 g
- Krupicový cukr 60 g
- Višňový džus 200 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1.2 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z droždí, lžičky krupicového cukru a trošky mouky i vlažného mléka necháme na teplém místě vzejít kvásek. Ke zbylé prosáté mouce dáme zbylý krupicový i vanilkový cukr, sůl, žloutky, kvásek, zbylé mléko a rozpuštěný tuk. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme v teple kynout.

Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme hustý krém. Po vychladnutí ho dobře rozmícháme s tvarohem.

Z těsta vyválíme plát a rozdělíme ho na čtverce. Doprostřed každého kousku naneseeme lžičku džemu.

Okraje těsta nad náplní spojíme. Potom šátečky přeneseme na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Navrch naneseeme lžící vanilkového krému. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 20 minut.

Rebarboru oloupeme, nakrájíme na další špalíčky, dáme do kastrůlku a krátce povaříme s cukrem a trochou vody. Višňový džus chvíli povaříme pudinkovým práškem. Vmícháme scezenou rebarboru. Horké koláčky rozložíme na kovovou mřížku a rozložíme na ně rebarboru. Pak koláčky necháme zcela vychladnout a zatuhnout.

Poznámka:

20 kousků