Jahodové trojhránky se šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 12

- Listové těsto 1 ks
- Jahody 300 g
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Ztužovač 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na 24 tojhránků.
Troubu rozehřejeme na 190 stupňů a pečeme trojhránky. Poté je necháme vychladnout.
Smetanu si ušleháme společně s cukrem a ztužovačem. Na 12 trojhránků naneseme šlehačku, poklademe nakrájené jahody a přikryjeme dalším nešlehačkovým trojhránkem. Ihned podáváme.