

# Jahodové „obrácené“ koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 30 g
- Krupicový cukr 55 g
- Vanilkový lusk, prořízlí 1 ks
- Jahody, odstopkované 400 g
- Listové těsto 400 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Máslo, cukr, 1,5 lžíce vody a vanilkový lusk dejte do malé pánve s nepřilnavým dnem a na středním plameni zahřívejte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Přiveďte k varu a pak zahřívejte ještě další dvě až tři minuty. Sejměte z ohně a lusk ze vzniklého karamelu vyjměte.
2. Jahody rozdělte do čtyřech až peti zapékacích mističek o objemu asi 180 mililitrů a přelijte je karamellem. Listové těsto rozválejte do půl cm tenké placky a vykrájejte z něj kola o průměru 9 cm a překryjte jimi jahody. Pečte 20-25 minut dozlatova. Vyklopte na talíře a podávejte s ušlehanou smetanou.