

# Jahodový sandwich

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 5

- listové těsto 400 g
- smetana ke šlehání 125 ml
- zkužovač do šlehačky 0.5 balíček
- jahody 250 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Zmrazené listové těsto necháme při pokojové teplotě rozmrazit, chlazené můžeme použít hned. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát silný přibližně pět milimetrů a pomocí tvořítka nebo skleničky od hořčice z něj vykrájíme deset koleček o průměru asi 7 cm.

Kolečka opatrně přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do vyhřáté trouby. Při teplotě 220°C je pečeme asi 10 minut dozlatova. Pokud se v průběhu pečení udělají na těstě velké nehezké puchýře, propíchneme je zlehka ostrou vidličkou. Upečená kolečka pomocí obracečky sejmem z plechu a necháme je na mřížce úplně vychladnout.

Smetanu dobře promícháme se ztužovačem (měl by se před šleháním úplně rozpustit) a ušleháme v tuhou šlehačku (že je dobře ušlehaná poznáme tak, že po vyjmutí metly "dělá špičky"). Omyté jahody necháme okapat, lehce je osušíme papírovou kuchyňskou utěrkou a nakrájíme je na čtvrtinky.

Polovinu listových koleček ozdobíme ztuženou šlehačkou a pokrájenými jahodami. Přiklopíme je zbylými kolečky a navrch opět ozdobíme. Ihned podáváme.

## **Poznámka:**

1 kousek asi 1736 kJ/413 kcal