

Valentýnské košíčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 ks
- Máslo 25 g
- Jahodový džem 350 g
- Smetana ke šlehání 200 g
- Maliny 12 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pracovní ploše si rozložím plát listového těsta. Pravítkem si delší stranu rozdělím na čtyři díly, kratší na tři. Všechno si pěkně naměřím a nakreslím a nakonec ostrým nožem rozdělím na 12 částí.

Troubu předehřeju na 180°C. Na plotně rozpustím máslo a mašlovačkou vymažu formu na muffiny. Do každého otvoru vložím jeden obdélníček z listového těsta tak, aby okraje trochu přesahovaly a dám péct.

Peču asi 20 minut nebo až mají košíčky zlatohnědou barvu. Každý košíček naplním jednou nebo dvěma lžičkami džemu, jak mám zrovna chuť.

Ze smetany vyšlehám do polotuha šlehačku a lžičkou jí ozdobím každý košíček. Nakonec navrch posadím malinu a popráším moučkovým cukrem.