Jahody s vanilkovým krémem na lůžku z listového těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balení
- Vanilkový puding 1 ks
- Polotučné mléko 300 ml
- Cukr 3 lžíce
- Máslo 125 g
- Jahody 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koupené vyválené listové těsto rozkrájejte na obdélníky o velikosti cca 7x12 centimetrů. Můžete použít nůž, ale rádýlkem na pečivo to jde snadněji. Obdélníky propíchejte vidličkou a vložte do rozpálené trouby na 220 °C a upečte.
Doba pečení trvá asi 15 - 18 minut. Listové těsto nemá rádo při pečení změnu teploty. Troubu v žádném případě alespoň 15 minut neotvírejte. Upečené těsto nechejte vychladnout.

Puding uvařte podle návodu na pytlíku, ale použijte jen 300ml mléka. Puding nechejte vychladnout, ale občas jej promíchejte, aby se neutvořil škraloup. Nebo můžete puding přikrýt potravinářskou fólií a nechat vychladnout.

Do vlažného pudingu vmíchejte za pomocí elektrického šlehače změklé máslo.

Sáček ke zdobení naplňte krémem a nastříkejte na vychladnuté listové těsto. Ozdobte pokrájenými jahodami a snítkou čerstvé máty.

Pokud jsou jahody kyselejší, rozmíchejte asi lžíci medu se lžičkou studené vody. Nakrájené a na krému usazené jahody lehce potřete štětcem na pečení.