

# Jahody s vanilkovým krémem na lůžku z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Listové těsto 1 balení
- Vanilkový pudink 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 škráloup. Nebo můžete puding přikrýt potravinářskou fólií a nechat vychladnout.

Do vlažného pudingu vmíchejte za pomoci elektrického šlehače změkklé máslo.

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

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