Listový závin s hruškami

Kategorie: Moučníky

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 16

- hrušky 600 g
- listové těsto 400 g
- citronová šťáva 1 lžíce
- vanilkový cukr 2 balíček
- vlašské ořechy 100 g
- rozinky 70 g
- vejce na potření 1 ks
- mandlové lupínky 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

hrušky omyjeme, osušíme a rozkrojíme na polovinu. Odstraníme jádřince, pak hrušky nakrájíme na silnější plátky a pokapeme citronem, aby nezhnědly, ale uchovaly si pěkně bílou barvu.
Listové těsto rozkrojíme na dva díly. Každý rozválíme na pomoučeném vále na obdélník o tloušťce 2 mm. Střed těsta poklademe nakrájenými hruškami, které posypeme vanilkovým cukrem, nahrubo nasekanými vlašskámi ořechy a rozinkami.
Jeden okraj z delší strany přehneme přes náplň a potřeme rozšlehaným vejcem. Přes něj přeložíme druhý okraj těsta a lehce přimáčkneme. Oba naplněné záviny položíme na plech, povrch potřeme zbylým vejcem a posypeme mandlovými lupínky.
Vložíme do vyhřátí trouby a pečeme při 180°C asi 30 minut. Upečený závin necháme vychladnout, pak nakrájíme na jednotlivé porce a posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka:

1 kousek asi 803 kJ/192 kcal