

Jablka, tvaroh, listové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 9

- Listové těsto 400 g
- Jemný tvaroh 250 g
- Moučkový cukr 100 g
- Kůra z citrónu 1 ks
- Jablka 5 ks
- Bílek 1 ks
- Med 1 ks
- Papír na pečení 1 ks
- Štáva z citrónu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 9

Postup:

Nejprve jsem si smíchala tvaroh s práškovým cukrem, s citrónovou kůrou a šťávou z 1/2 citronu. Pak jsem si očistila jablka, překrojila jsem je napůl a odstranila jsem jaderníky. Jedna polovička jablíčka Vystavni, takže tu si můžeme během přípravy klidně sníst. Jablka jsem si ještě nařezala, ale tak bych je úplně neprerezala. Potřela jsem je ještě citrónem, jehož šťávu jsem použila k tvarohu. To proto, aby jablíčka nezhnědla, dokud jsem si připravila těsto.

Listové těsto jsem si vyválené a nařezala jsem ho na stejné obdélníky. Já jsem měla 9 kousků. Na plech jsem si dala pečicí papír (listové těsto pečou zásadně takto). Na plech s papírem jsem si přenesla kousky listového těsta tak, aby zůstalo nějaké to místo mezi nimi. Obdélníky jsem si po celém obvodu, asi 1/2 cm od kraje, nařezala, ale dala jsem pozor, abych těsto neprerezala. Tento vnější obvod se po upečení hezky nadzvedne.

Do středu listového těsta jsem dala tvarohovou nádivku na to polovičku jablíčka a kraje, ty nařezané, jsem si potřela bílkem.

V předehřáté troubě na 190 ° C jsem je pekla 20 - 25 min. (Třeba sledovat). Na posledních 5 min. jsem každé jablko pokapané ještě medem.