

Tvarohové šátečky

Na 9 šátečků

Listové těsto

Pokud nemáte s přípravou domácího listového těsta velké zkušenosti, podívejte se prosím první na video, ve kterém tento proces popisují krok za krokem.

Ingredience

375 g hladké mouky

7,5 g soli

60 g rostlinného másla (Be Better kostkové)

187 g ledové vody

225 g rostlinného másla (nejlépe určené na překlady - např. Be Better na překládaná těsta)

Postup

Nejdříve promíchejte v mixéru mouku, sůl a studené máslo (60 g, nakrájené na kostičky).

Poté přidejte ledovou vodu a vypracujte velmi rychle těsto. Cílem NENÍ vytvořit elastické těsto s aktivním lepkem! Chcete hezky kompaktní těsto, ale nechcete vypracovávat lepek.

Těsto zploštěte na výšku cca 2 cm, zabalte to potravinové fólie a nechte tak 2 hodinky odpočinout v lednici.

225 gramů másla vyválejte v pečícím papíru na obdelník cca 30 x 18 cm, dejte dle potřeby zchladit do lednice a poté vložte do studeného těsta, které jste si vyváleli na cca 30 x 37 cm.

Těsto dejte dle potřeby do lednice (cca 10-30 minut, je třeba, aby bylo chladné ale stále flexibilní). Poté můžete začít s překlady - celkem budeme dělat 3 dvojité překlady. Vše k tomuto kroku najdete ve videu. Mezi jednotlivými překlady nechte těsto tak 30-60 minut odpočinout.

Po dokončení všech překladů dejte těsto na 1-2 hodinky do lednice, aby se těsto před dalším vyvalováním zrelaxovalo a neměnilo tvar. Těsto si takto ale můžete v klidu připravit den předem a na jeho finální zpracování se vrhnout až následující den.

Tvarohová náplň

1 velký Alpro bílý jogurt (pokud máte rádi hodně tvarohu, dejte 1 velký a 1 malý)

lžíce kukuřičného škrobu (1,5 lžíce pokud dáváte víc jogurtu)

moučkový cukr, vanilka, citronová kůra – dle chuti

hrstička rozinek, případně rum

Rozinky můžete připravit „línou“ metodou - hodinu před použitím je dáte do misky a zalijete kombinací 1:1 rum a horká voda. Pokud chcete ale do rozinek dostat maximum rumové chuti, pak je noc předem spařte horkou vodou, vysušte a pak přes noc namočte do rumu.

Jogurt nechte přes noc vykapat v utěrce, rozprostřené na cedníku.

Vykapaný krém promíchejte před kompletací se škrobem, dochuťte cukrem, vanilkou a citronem. Vmíchejte okapané rozinky.

Kompletace

Glazura

25 g javorového sirupu + 50 g sojového mléka
Promíchejte v mističce.

Těsto rozválejte na rozměr cca 37x37 cm. Nechte zachladit cca 30 minut v lednici a poté z něj vykrojte čtverečky cca 12x12 cm. Prosím určitě okrájejte vnější okraje (proto tam máte i ten centimetr navíc), aby se Vám těsto v těchto místech hezky otevřelo.

Doprostřed čtverečku dejte tvarohovou náplň a poté ve středu spojte všechny 4 rohy těsta. Nechte v lednici cca 30 minut zachladit. Pomašlujte glazurou s javorovým sirupem a dejte péct do trouby předehřáté na 180 stupňů cca 25 minut.

Upečené šátečky pocukrujte moučkovým cukrem.