

Pľundrové lekvárové taštičky

PLUNDROVÉ LEKVÁROVÉ TAŠTIČKY

Počet porcií: 20 ks

Čas prípravy: 120 minút

Z pľundrového cesta piekli už naše staré mamy. Je to vlastne kysnuté lístkové cesto a môžeme ho naplniť rôznymi plnkami. Či už makovou, orechovou alebo klasicky lekvárovou.

Zoznam surovín na maslové cesto:

250 g Maslo

120 g Múka pšeničná hladká

1 g Soľ

Zoznam surovín na kysnuté cesto:

300 g Múka pšeničná polohrubá

150 ml Mlieko

30 g Cukor kryštálový

21 g Droždie FALA

20 g Cukor vanilkový

3 g Prášok do pečiva

2ks Vaječný žĺtok

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

hustý lekvár z čiernych ríbezlí alebo sliviek

Postup prípravy:

Z múky, zmäknutého masla a štipky soli si pripravíme maslové cesto a necháme ho chvíľu odležať v chladničke.

Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Vykysnutý kvások zmiešame s múkou, s práškom do pečiva, cukrom, vanilkovým cukrom, soľou a dvomi žĺtkami. Vymiesime cesto a necháme ho vykysnúť. Do vykysnutého cesta zabalíme maslové cesto.

Zabalené cesto potom rozvaľkáme a prekladáme prvýkrát sprava doľava a z hora dole. Rozvaľkáme a zložíme ešte raz. Zloženú kocku prikryjeme a necháme na doske asi 1 hodinu kysnúť až cesto znásobí svoj objem.

Potom cesto rozvaľkáme a krájame ho na rovnomerné obdĺžniky. Každý obdĺžnik naplníme hustým lekvárom a zložíme na polovicu. Spojený kraj narežeme nožom tak, aby nám vznikol hrebeň. Potrieme vajíčkom a pečieme na 180°C asi 20 minút. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

