

Galetka s marhuľami a čučoriedkami

Prísady:

Na cesto:

- 120 g masla (ideálne studené)
- 85 g práškového cukru
- 50 g mandľovej múky
- 200 g hladkej múky
- 2 vajička

Na plnku:

- 300 g čerstvých marhuľ
nakrájané na mesiačiky
- 150 g čučoriedok
- 1 balíček Zlatého klasu Original Dr. Oetker
alebo Premium Zlatý klas
s pravou vanilkou Dr. Oetker
- 2 balíčky Trstinového cukru
citronového Dr. Oetker



Postup

Všetky suroviny na cesto zmiešame a vypracujeme na cesto. Cesto dáme na 1 hodinu do chladničky. Následne vyvalkáme z cesta kruh. Do stredu umiestnime plnku s tým, že necháme cca 2 cm od krajov miesto.

Medzitým si pripravíme plnku: marhule nakrájame na mesiačiky a zmiešame so Zlatým klasom. Plnku umiestnime na cesto, posypeme Trstinovým cukrom citrónovým a následne okraje cesta zahňeme tak, aby sme zakryli kraje ovocia a šťava nám počas pečenia nevytekla.

Na záver cesto potrieme vajičkom. Môžeme ešte jemne posypať hnedým cukrom a pečieme 20 minút na 200°C.

