



Tvarohovo-višňový zákusok

Chutný zákusok so Zlatým klasom Dr. Oetker sa hodí na každú príležitosť.

15 ks



jednoduchá príprava

do 60 minút



Prísady::

Prísady:

- 2 plátky cesto lístkové rozváľkané (2x 275 g)
- 1 kg tvaroh tučný
- 150 g cukor práškový
- 20 g Želatína v plátkoch Dr. Oetker (12 plátkov)
- 2 balenia Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
- 600 g višne kompótové
- 650 ml šťava z višni
- cukor práškový na posypanie

- 1 Prvé lístkové cesto rozbaľte. Veľký plech na pečenie otočne naopak a cesto aj s papierom na pečenie položte na plochú časť plechu. Aby sa pri pečení príliš nevydulo, použite aj druhý plech, ktorý vložte do rúry tesne nad cesto, alebo použite aj ďalší papier na pečenie a cesto zvrchu zaťažte ďalším plechom. Takto pripravené cesto pečte vo vyhriatej horkovzdušnej rúre na 180 stupňov 10 minút. Potom cesto odokryte resp. dajte preč vrchný plech a dopečte ešte ďalších 5 minút do zlata. Tak isto postupujte aj s druhým cestom. Na tom si však nožom naznačte jednotlivé rezy s veľkosťou cca 7 x 8 cm. Zákusok sa tak bude potom ľahšie krájať.
- 2 Keď sú obe cestá upečené, oba pláty lístkového cesto orežte a zarovnajte tak, aby ste ho mohli vložiť do obdĺžnikovej formy (ideálne kovový ráfik).
- 3 Na tvarohovú plnku vymiešajte tvaroh s cukrom do hladka. Pripravte želatínu podľa návodu a keď ju roztopíte, pridajte do nej 4 lyžice tvarohu a dobre premiešajte. Takto pripravenú želatínu dajte naspäť k zvyšnému tvarohu a dobre premiešajte. Tvarohovú plnku vylejte na upečené lístkové cesto v ráfiku, uhladte a dajte stuhnúť do chladničky.





- 4 Višňový kompót scedte. 200 ml šťavy z višni zmiešajte so Zlatým klasom a zvyšok šťavy dajte variť. Keď sa začne šľava variť, pridajte pripravený Zlatý klas a uvarte hustý puding. Puding dajte do veľkej misy a vmiešajte višne. Takto pripravený puding vylejte na tvarohovú plnku, opäť uhladte a nakoniec na zákusok dajte aj vrchnú časť lístkového cesta. Nechajte aspoň pár hodín stuhnúť v chladničke. Potom môžete ráfik opatrne uvoľniť, nakrájať jednotlivé rezy a pred podávaním posypať trochou práškového cukru.

Tip:

- Namiesto kompótového ovocia môžete použiť aj čerstvé čerešne alebo višne.

