

Višňoví šneci se skořicí a vanilkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

2498 kalorií , **15 g** cukrů , **145 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/visnovi-sneci-se-skorici-a-vanilkou>

Příprava

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát cca 40 x 30 cm. Plát těsta potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme skořicovým cukrem. Omyté a vypeckované višně necháme okapat. Těsto poklademe višněmi a svineme do rolády. Roládu ostrým nožem nakrájíme na cca 2 cm plátky. Šnecy dáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme vajíčkem a posypeme vanilkovým cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 30 minut. Ještě horké zdobíme mandlovými lupínky.



Ingredience

- 500 g listového těsta
- 400 g višní
- 1 slepičí vejce na potřeni
- 2 balení skořicového cukru
- 1 lžice hladké mouky na podsypání
- 100 g mandlových lupínků
- 1 a 1/2 balení vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Rodina, Moučník