

Jahodové šátečky s vanilkovým krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 20

441 kalorií , **10 g** cukrů , **32 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodove-satecky-s-vanilkovym-kremem>

Příprava

Z mléka, pudinku a vanilkového cukru uvaříme pudink. Do ještě vlažného pudinku zamícháme rum, máslo a žloutek. Listové těsto rozválíme a nakrájíme rádýlkem na čtverečky, na které rovnoměrně rozdělíme studený pudinkový krém. Jahody omyjeme, přepůlíme a klademe příčně na pudink. Překřížením rohů zformujeme šátečky, potřeme vejcem a posypeme krupicovým cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C přibližně 20-25 minut. Po upečení můžeme posypat moučkovým cukrem.

Tip k receptu

Dobrou chuť :-) !

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1/4 l mléka
- 1/2 sáčku vanilkového pudinku
- 30 g másla
- 3 lžíce cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 lžíce rumu
- 1 žloutek
- 200 g jahod
- vejce na potřeni

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

