



ŠÁTEČKY S TVAROHEM A POVIDLY (32 ks)

Kynuté těsto:

- 200 g hladké mouky
- 50 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- sůl
- 120 g másla
- 2 žloutky
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 15 g čerstvého droždí
- 3 lžíce mléka + lžička cukru krupice

Do vlažného mléka dejte lžičku cukru, rozmíchejte droždí a nechte vzejít kvásek.

Obě mouky prosejte do mísy, přidejte cukr, špetku soli a dobře promíchejte. Přidejte na kousky pokrájené studené máslo, žloutky, smetanu a kvásek. Vypracujte hladké těsto, ručně nebo v robotu, nepřidávejte další mouku. Zabalte do fólie a dejte do lednice, než si připravíte náplň. Těsto nekyne !!!

Náplň:

- 250 g tvarohu v kostce (tučný, jemný)
- 50-60 g cukru krupice
- 1 vejce
- vanilka, citron
- švestková povidla (asi 3-4 lžíce)

Všechny suroviny (kromě povidel) promíchejte do hladké náplně. Povidla si přendejte do sáčku.

Dokončení:

Těsto rozdělte na poloviny, jednu zatím nechte v lednici, druhou rozválejte na lehce pomoučněné ploše do čtverce asi 28 x 28 cm. Rozkrájejte na 16 stejných čtverečků a na každý dejte lžičku tvarohové náplně. Pomocí sáčku pak do tvarohu vmáčkněte trochu povidel.

Protilehlé rožky šátečku spojte a otvory dobře přimáčkněte k sobě, tak aby byl šáteček celý uzavřený. Šátečky rozložte na plech vyložený papírem na pečení (nebo perforovanou podložkou) a pečte v troubě vyhřáté na 190 °C (horní/dolní ohřev) asi 15 minut. Mezitím zpracujte stejným způsobem druhou polovinu těsta.

Šátečky nechte zchladnout, pak lehce pocukrujte. Skvělé jsou hned po upečení, ale i další dny.