

Malinový motýlci

asi 16 porcí



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu křehkého těsta smícháme v míse mouku, kypřicí prášek, cukr a vanilínový cukr. Přidáme máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto vyválíme na lehce pomoučené ploše na plát (30 x 40 cm). Pomocí válečku přeneseme na vymazaný plech a na několika místech propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: 10 minut

- 2 Plát necháme na plechu vychladnout.
- 3 Na přípravu odpalovaného těsta svaříme v kastrůlku vodu s máslem nebo margarínem a sůl. Odstavíme z plotny a přidáme mouku smíchanou se škrobem. Vypracujeme hladké těsto, které zahříváme za stálého míchání po dobu asi 1 minuty („odpalujeme“). Těsto vložíme do mísy a postupně zapracujeme do těsta vejce elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni. Kypřicí prášek zapracujeme do vychladlého těsta.
- 4 Z těsta odebereme 1/3 a rozetřeme pomocí stěrky na vymazaný plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při teplotě uvedené v bodě 1. Doba pečení je asi 20 minut. **Prvních 15 minut troubu neotevíráme!** Plát stáhneme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout. Stejným způsobem upečeme další 2 pláty z odpalovaného těsta.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)
papír na pečení

Na křehké těsto:

200 g hladká mouka
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
130 g máslo nebo margarín (změkklé)

Na odpalované těsto:

330 ml voda
70 g máslo nebo margarín
sůl
200 g hladká mouka
40 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
5 ks vejce
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

3 zarovnaná PL džem malinový
400 g maliny
1 balíček Naturamyl Puding vanilka
příchuť Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
40 g cukr
500 g tvaroh polotučný
50 g moučkový cukr
citrónová šťáva (z 1 citrónu)
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%
100 ml voda (vlažná)



- 5 Jeden plát odpalovaného těsta nakrájíme na 16 stejně velkých obdélníků, které napříč rozpůlíme. Vzniklé trojúhelníčky odložíme na pozdější použití.

- 6 Plát z křehkého těsta potřeme džemem. Přiložíme plát z odpalovaného těsta a lehce přitlačíme. Na přípravu náplně uvaříme pudink s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného míchání necháme vychladnout. Smícháme tvaroh, moučkový cukr, šťávu a vmícháme do pudingu. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a vmícháme do směsi. Smetanu ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a zlehka vmícháme do směsi. ½ náplně rozetřeme na plát, posypeme 200 g malin a přiložíme zbylý plát. Druhou polovinu náplně rovnoměrně rozetřeme po povrchu.

- 7 Moučník ozdobíme trojúhelníčky a malinami podle obrázku. Podáváme nejlépe druhý den po odležení.

