



Piškotové omeletky s jahodovou náplní

asi 6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

1 balení Piškotové variace Dr. Oetker
50 ml voda
50 ml olej
3 ks vejce

Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
500 g jahody čerstvé, očištěné

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni směs s vodou, olejem a vejci podle návodu na obale. Na pečicí papíry nakreslíme 6 kruhů o průměru cca 18 cm a položíme na plechy. Těsto rozdělíme na 6 stejných dílů do kruhů a pomocí stěrky těsto uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Po upečení pláty i s papírem na pečení vyklopíme na papír posypaný moučkovým cukrem a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme smetanu s náplní podle návodu na obale. Papír na pečení stáhneme s plátů. Náplň rozdělíme na pláty a posypeme nakrájenými jahodami. Pláty přehneme a povrch omeletek pocukrujeme.

