



# Višňová galetka

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a solí. Přidáme nejemno nastrohané máslo a nejemno nastrohaný tuk a krátce ručně vypracujeme na drobenku. Přidáme vodu a důkladně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky, nejlépe však přes noc.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na plát o průměru asi 40 cm.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh s cukrem, vanilkovým cukrem a škrobem a vymícháme dohladka. Poté nanese náplň do středu a rozetřeme tak, abychom nechali volné okraje široké asi 15 cm. V jiné míse smícháme důkladně višně s mandlovou moučkou, pastou a citrónovou šťávou. Náplň nanese do středu, ale opět necháme na tvarohové náplni volný okraj široký asi 2 cm. Poté okraje těsta přehneme do středu.
- 4 Povrch pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vejcem rozšlehaným s vodou a posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 5 Galetku necháme vychladnout.

## Přísady::

### Na těsto:

180 g hladká mouka  
2 zarovnaná PL cukr  
0,5 KL sůl  
110 g máslo  
45 g tuk na pečení 100% ztužený  
5 PL voda studená

### Na náplň:

250 g tvaroh polotučný  
50 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL Gustin bez lepku Dr. Oetker  
300 g višně odpeckované  
3 zarovnaných PL mandlová moučka  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
citrónová šťáva z 1/2 citrónu

### Na potření a posypání:

1 ks vejce  
1 PL voda  
1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
potravinářská fólie  
elektrický ruční šlehač





Tip:

- Místo mandlové moučky můžeme na zahuštění použít strouhanku.

