



Voňavé vánoční polštářky

asi 40 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Oplatky nakrájíme na 40 stejných obdélníků.
- 2 Na přípravu těsta nakrájíme meruňky a brusinky na malé kousky. V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vejce s cukrem do pěny. Přidáme aroma, koření, ořechy, ovesné vločky, kypřicí prášek, sůl a sušené ovoce a vařečkou důkladně promícháme.
- 3 Na každou oplatku nanese 1 zarovnanou PL těsta a pomocí nože namočeným v teplé vodě rozetřeme po celé oplatce. Rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 140 °C
Horkovzdušná trouba: 120 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Polštářky necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobení rozpustíme každou polevu zvlášť v kastrůlku ve vodní lázni. Polštářky namočíme v polevě a dozdobíme sušeným ovocem dle vlastní fantazie. Necháme zatuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

4 kusů dortové oplatky (25x15)
100 g meruňky sušené
100 g brusinky sušené
5 ks vejce
200 g moučkový cukr
2 KL Aroma rumové Dr. Oetker
2 zarovnaná PL Perníkové koření Dr. Oetker
300 g ořechy vlašské (mleté)
200 g ovesné vločky
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
sušené meruňky, fíky, brusinky a jiné ovoce





Tip:

- Tip: Mleté vlašské ořechy můžeme nahradit např. lískovými oříšky nebo mandlemi.

