

Rýchly dezert z lístkového cesta s ľahkou chuťou Piña colády



Suroviny:

1 balíček rozválkane lístkové cesto v rolke
50g mäkke maslo
50 g struhany kokos
50 g praskový cukor
1/2 rozslahaneho vajicka
malá plechovka krajaneho ananasu

Postup

Mäkke maslo vymiesame s vajcom, cukrom, kokosovou múčkou. Tretinu cesta odrezeme a vložíme ho do formy, vystlanej papierom na pečenie....v našom prípade použijeme papier, v ktorom je zavinuté cesto.

Na cesto, ktoré nám ostane, rozotrieme maslový krém a na dlhšiu časť rozložíme nahusto, malé kusy ananasu. Zarolujeme a ostrým nožom rozrežeme na rovnaké diely. Ja som ich rozrezala na 8 kusov.

Nedoporučujem rezat na väčšie....keď sú takéto nižšie, tak ich môžeme pri jedení brať do ruky a nevyžera to hlupo, nič Vám z úst nepadá, netrusíme a aj prsty ostávajú čisté. Už pri väčších kusoch

budeme potrebovať dezertnú vidličku a viete ako to chodiť s lístkovým cestom. To že som cesto nemala také veľké, ako sa predáva, ale o tých 10 cm menšie, neboli tie roladky také tučné a to tiež výrazne uľahčovalo manipuláciu pri jedení.

Slimáky kladieme do formy na cestový podklad, reznou stranou. Kladieme ich tak, aby sa nedotýkali.



Dáme piecť do vyhriatej rúry na 200 stupňov. Pečieme cca 25 minút. Strážte si to podľa svojej rúry.

Po upečení necháme vychladnúť.