Ovocní šneci

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/ovocni-sneci.html

Moje šneky nemusíte plnit jenom jahodami tak, jak jsem to udělala já. Ale třeba malinami, broskvemi, kiwi, zkrátka ovocem, které máte zrovna po ruce. Ovocní šneci jsou sladké pokušení.

Na přípravu 15 - 18 kusů ovocných šneků budeme potřebovat

Na těsto

- 100 g ricotty
- 75 g krupicového cukru
- 80 g vlažného mléka
- 80 g rostlinného oleje
- 12 g kvasnic
- 330 g hladké mouky + na podsypání
- Špetku soli
- Plech na pečení
- 1 arch papíru na pečení

Na náplň

- 100 g ricotty, nebo sýra Philadelphia či mascarpone (myslím, že by šel i tvaroh)
- 3 polévkové lžíce (vrchem) krupicového cukru
- 8 velkých vyzrálých jahod nebo jiného ovoce
- 25 g marcipánu

Na cukrovou polevu

- 100 g moučkového cukru
- 4 čajové lžičky horké vody
- 1 čajovou lžičku amareta nebo rumu

Postup přípravy ovocných šneků

Nejdříve si připravíme všechny uvedené suroviny na těsto i na náplň. Těsto můžeme zadělat ručně nebo v robotu. Já jsem na zadělání použila kuchyňský robot.

Do mísy robotu dáme ricottu, krupicový cukr a olej.

Ohřejeme mléko, aby bylo vlažné, a rozdrobíme do něho připravené kvasnice. Důkladně rozmícháme, aby se kvasnice rozpustily. Rozpuštěné kvasnice i s mlékem přidáme k ostatním surovinám do mísy robotu.

Zapneme kuchyňský robot na poloviční výkon a suroviny necháme důkladně promíchat lopatkovým nástavcem. Robot vypneme, vyjmeme lopatkový nástavec a vyměníme ho za hnětací hák.

Robot opět zapneme na poloviční výkon a postupně, po lžících, přidáváme do mísy mouku promíchanou se špetkou soli.

Hotové těsto přendáme na pomoučený vál a lehce ho prohněteme. Následně ho rozválíme do obdélníkového tvaru 45 cm x 35 cm.

Síla rozváleného těsta by měla být okolo 3 mm.

Nyní si zapneme troubu na horní a dolní ohřev a termostat nastavíme na 180 °C.

Těsto pomažeme ricottou nebo vámi zvolenou navrhovanou alternativou. Okraje (1-2 cm) necháme nenamazané. Celou plochu rovnoměrně posypeme 3 polévkovými lžícemi krupicového cukru.

Vybrané ovoce, v tomto případě jahody, nakrájíme na menší kousky a rovnoměrně je rozsypeme po celé ploše vyváleného těsta. Marcipán nakrájíme na menší kousky a vyskládáme je do dvou podélných řad (viz foto).



Náplň: mascarpone, krupicový cukr, jahody a marcipán
Zdroj: Marcela Hackerová

Naplněné těsto svineme delší stranou do rolády. Ostrým nožem z rolády odkrajujeme kusy asi 1,5 cm široké a skládáme je na plech, vyložený pečícím papírem. Krájením bychom měli získat 15 – 18 kusů.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 40 minut.

Než se nám šneci upečou, připravíme si polevu.

Správně vymíchaná poleva se musí lesknout.

Do misky odvážíme moučkový cukr, přidáme 4 čajové lžičky horké vody a 1 lžičku amareta (mandlový likér) nebo rumu. Ručním šlehačem, nebo ručně s metlou, vymícháme polevu. Když se začne poleva lesknout (trvá to 2-3 minuty), máme hotovo.

Upečené šneky necháme mírně vychladnout a pak je libovolně pocákáme cukrovou polevou. Než šneci zcela vychladnou, cukrová poleva ztuhne.