



Čučoriedkové taštičky

Na prípravu čučoriedkových taštičiek budete potrebovať (24 kusov): 380 g hladkej múky, štipku soli, 190 g studeného masla, 120 ml studenej vody

Na náplň budete potrebovať: 320 g čučoriedok (čerstvé, môžu byť aj mrazené), 2 lyžice citrónovej šťavy, citrónovú kôru z 1 citrónu, 140 g kryštálového cukru, 2 lyžice kukuričného škrobu

Na potretie: 1 vajce, 1 lyžicu mlieka, cukor na posypanie

Do kuchynského robota s nožmi nasypete múku, soľ, studené maslo a nalejte vodu. Zavrite vrchnák a všetko spolu mixujte. Striedavo zapínajte a vypínajte robot, kým sa suroviny nespoja. Vznikne lepivá masa. Ak sa nelepí dostatočne, prilejte ešte lyžicu vody. Cesto spojte, rozdeľte na dve časti. Z každého vytvarujte 2 mm hrubú placku, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 2 hodiny. Pokojne si ho môžete pripraviť deň dopredu a nechať ho chladit' cez noc.

Pripravte si náplň. V miske zmiešajte čučoriedky, cukor, citrónovú šťavu, kôru a kukuričný škrob. Cesto vyberte z chladničky cca 15 minút pred vykrajovaním. Najprv vytiahnite prvé cesto a vykrajujte 10×10 cm štvorce. Naplňte stred štvorcov čučoriedkami, okraje potrite vajíčkom zmiešaným s mliekom a preložte do trojuholníka. Okraje pritláčajte vidličkou. Taštičky ukladajte na plech vyložený papierom na pečenie a vložte do mrazničky na 15 minút. Opakujte s druhým cestom.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Plechy vytiahnite z mrazničky, taštičky potrite zvyšným vajíčkom zmiešaným s mliekom, posypte cukrom a nožom spravte v každej taštičke dierku. Pečte 35 – 40 minút. Po vytiahnutí nechajte chvíľu vychladnúť, najlepšie sú ešte teplé.