Tvarohoví šneci s jablky a polevou z žervé



30 minut + doba kynutí náročnost ●●○○

Ingredience (12 kusů)

- 500 g hladké mouky
- 1 sušené droždí
- 220 ml Jihočeského mléka
- 1 vejce
- 60 g cukru
- 80 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 4 g soli
- 1 lžička kardamomu (nemusí být)

Náplň:

- 1 tučný Jihočeský tvaroh
- 3 velká jablka
- 1 lžíce skořice
- 2 lžíce Jihočeského másla

Poleva:

- 2 Jihočeská žervé
- 60 g změklého Jihočeského másla
- 60 g cukru moučky
- 1 vanilkový cukr

Návod na přípravu:

Do mísy nasypeme mouku, sušené droždí, cukr, sůl a případně kardamom. Přidáme vejce, mléko a rozpuštěné máslo a vypracujeme hladké těsto. Necháme ho na teplém místě přibližně hodinu kynout.
Jablka oloupeme, nastrouháme nahrubo a na pánvi opečeme na másle. Přidáme cukr a skořici a krátce podusíme, aby jablka změkla a odpařila se přebytečná šťáva. Poté je necháme vychladnout.
Vykynuté těsto rozválíme na obdélníkový plát a rovnoměrně ho potřeme tvarohem. Na tvaroh rozprostřeme vychladlá jablka a těsto pevně zarolujeme. Roládu nakrájíme na jednotlivé šneky, které vyskládáme do máslem vymazané formy s menšími rozestupy. Necháme je ještě asi 20 minut kynout a poté pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 20–25 minut dozlatova.
Na polevu smícháme změklé máslo s žervé, moučkovým a vanilkovým cukrem a vše společně vyšleháme do hladkého krému. Vychladlé šneky potřeme připravenou polevou a podáváme.