Košíčky plněné pěnou z Jihočeského pomazánkového s vlašskými ořechy



35 minut náročnost ●●○○

Ingredience (24 ks)

Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 1 vejce
- 125 g Jihočeského másla
- Jihočeské máslo na vymazání formiček
- špetka soli
- 4 lžíce vody

Na sýrovou pěnu:

- 100 g Jihočeského pomazánkového
- 150 g Jihočeské nivy
- 30 g nasekaných vlašských ořechů
- sůl podle chuti
- čerstvě mletý pepř

Na ozdobení:

- hroznové víno
- vlašské ořechy
- čerstvé bylinky

Návod na přípravu:

Z hladké mouky, vejce, změklého Jihočeského másla, špetky soli a vody vypracujeme hladké těsto. Rozválíme ho na tenký plát a pomocí vykrajovátka z něj připravíme kolečka, která opatrně vtlačíme do formiček vymazaných Jihočeským máslem. Košíčky naplníme suchým hrachem, aby si během pečení zachovaly svůj tvar, a pečeme v troubě předehřáté na 170 °C přibližně 20 minut dozlatova.

Po upečení odstraníme hrách, košíčky necháme mírně vychladnout a opatrně je vyklopíme z formiček. Mezitím si připravíme sýrovou pěnu. Do mísy vložíme Jihočeské pomazánkové, přidáme najemno nastrouhanou Jihočeskou nivu a vše vyšleháme do hladké, nadýchané pěny. Do směsi vmícháme také pár najemno nasekaných vlašských ořechů, které pěně dodají příjemnou křupavost a jemně oříškovou chuť. Podle potřeby dochutíme solí a čerstvě

mletým pepřem.

Hotovou pěnu přendáme do cukrářského sáčku a naplníme vychladlé košíčky. Každý košíček dozdobíme kouskem hroznového vína, posypeme nasekanými vlašskými ořechy a doplníme čerstvými bylinkami.