

Galetka s hruškami a Lipánkem tvarohovým

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience (8 porcí)

- 200 g hladké mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 2 lžíce studené vody
- špetka soli
- 2 Lipánky tvarohové
- 3–4 hrušky
- karamel nebo moučkový cukr na dokončení



Návod na přípravu:

Mouku smícháme s máslem, vejcem, vodou a špetkou soli. Jakmile vznikne hladké těsto, máme hotovo. Těsto zabalíme do fólie a dáme ho na 30 minut do lednice.

Mezitím si nakrájíme hrušky na tenké plátky.

Těsto vyválíme na pomoučněném vále do kruhu o tloušťce asi 0,5 cm. Plát přendáme na pečicí papír a na plech. Na těsto natřeme Lipánka, necháme okraje asi 5 cm, které nebudeme potírat. Na Lipánka naskládáme plátky hrušek. Okraje těsta přeložíme přes náplň.

Galetku pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 25–30 minut, dokud nebude těsto zlatavé a křupavé.

Po upečení můžeme galetku posypat moučkovým cukrem nebo ozdobit karamellem. Při podávání přidáme navrch dezertu lžici Lipánka.