

Višňoví šneci se škořicí a vanilkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

2498 kalorií , 15 g cukrů , 145 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/visnovi-sneci-se-skorici-a-vanilkou>

Příprava

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát cca 40 x 30 cm. Plát těsta potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme skořicovým cukrem. Omyté a vypeckované višně necháme okapat. Těsto poklademe višněmi a svineme do rolády. Roládu ostrým nožem nakrájíme na cca 2 cm plátky. Šneky dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vajíčkem a posypeme vanilkovým cukrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 30 minut. Ještě horké zdobíme mandlovými lupínky.



Ingredience

- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ 400 g višní
- ✓ 1 slepičí vejce na potřeni
- ✓ 2 balení skořicového cukru
- ✓ 1 1/2 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 lžice hladké mouky na podsypání
- ✓ 100 g mandlových lupínků

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ovoce, Rodina, Moučník