

# dotyka

## Plnení brioškoví slimáci

Brioškové cesto:

- 375 ml mlieka
- 1,5 sáčku sušeného droždia
- 1,5 p trstinového cukru
- 100g rozpusteného masla
- 2 vajička
- 1čl soli
- 80g trstinového cukru
- 550g hladkej špaldovej múky, 200g ovsenej múky

Náplň:

- 250g masla
- mletá škorica
- trstinový cukor
- 5 menších hrušiek
- hrozienka
- mleté vlašské orechy

Na dokončenie:

- 1 vajičko
- pekanové orechy, mandle
- trstinový cukor

Najprv si urobíme kvások. Zahrejeme mlieko spolu s cukrom. Pridáme sušené droždie a necháme odstať, pokým nezačne reagovať, ca 20min.

Medzitým si pripravíme všetky suroviny na cesto. Maslo necháme roztopiť, preosejeme múky, pridáme soľ, cukor, vajička. Keď kvások trochu nakynie, pridáme ho do múčnej zmesi a necháme pracovať kuchynský robot s hákom. Prilejeme pomaly maslo a keď vidíme, že sa cesto začína odliepať od misky, dáme ho na pomúčenú dosku a ešte trochu prehnetieme rukami. Misu poprášime múkou, dáme do nej cesto, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste.

Na plnku necháme maslo zmäknúť, aby sme do neho mohli vmiešať škoricu a trstinový cukor. Hrušky ošúpeme, zbavíme sa stredy a nakrájame na menšie kocky.

Pripravíme si zapékaciu misu, ktorú potrieme maslom, aby sa slimáci neprichytili.

Keď je cesto vykysnuté, asi po 2hodinách, premiesime ešte trochu v robote. Dáme ho na pomúčenú dosku a prekrojíme na dve časti. Rozvaľkáme obdĺžnik, alebo štvorec (ako vám to

vydá:)) asi na hrúbku do 0,5cm. Na cesto natrieme polovičnú dávku ochuteného masla, posypeme mletými vlašskými orechami, pridáme nakrájané hrušky, hrozienka a ešte posypeme cukrom. Opatrne na tesno zrolujeme a krájame, približne 2- 2,5cm kusy. Na tesno vedľa seba ich poukladáme do misy.

Tento postup zopakujeme s druhou časťou cesta.

Nakoniec potrieme povrch slimákov vajíčkom, posypeme nasekanými pekanovými orechami a mädľami a posypeme cukrom.

Rúru si vyhrejeme na 170°C, na dno rúry dáme plech s vodou, aby sa vnútri vytvorilo vlhko a slimáci boli vláčni. Pečieme ca 1hodinu, až hodinu desať minút.