Tvarohová galetka se švestkami

Tvarohové těsto je moje oblíbená zkratka ke galetce, když se mi nechce dělat klasické křehké těsto. To tvarohové je vláčné, křupavé na okrajích a díky kardamomu krásně voní. Pod vrstvu švestek dávám švestková povidla od Darbo, která chuť ovoce ještě zvýrazní a po upečení vytvoří přesně tu náplň, o kterou se budete doma přetahovat.

–––
Doba přípravy | 40 minut + odpočinek těsta a pečení
Recept je vegetariánský
–––

INGREDIENCE

Tvarohové těsto

- 120 g másla
- 250 g plnotučného tvarohu ve vaničce
- 70 g moučkového cukru
- 270 g hladké (špaldové) mouky + trochu navíc na vyvalování
- 1 lžička čerstvě namletého kardamomu
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli
- *pečicí papír*

Náplň

- 600–700 g čerstvých švestek (váha před očištěním)
- 150 g švestkových povidel od @darbo
- 1 vejce
- 2 lžíce třtinového cukru
- 40 g plátkových mandlí

POSTUP

Tvarohové těsto

1. Všechny suroviny vyndám hodinu před tím, než jdu připravovat těsto, na kuchyňskou linku. Tvaroh dám do sítka a nechám ho vykapat.
2. Změklé máslo utřu s tvarohem a cukrem. Nejraději používám kuchyňský robot s metlou typu K. Přisypu kardamom, mouku smíchanou s kypřicím práškem a solí a znovu zapracuju. Výsledné těsto je hladké. Zabalím ho do potravinářské fólie a uložím do lednice alespoň na 30 minut, ale vydrží tam i přes noc.
3. Začnu předehřívat troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev). Velký plech vyložím pečicím papírem. Těsto vyndám z lednice.
4. Pracovní plochu podsypu moukou a těsto vyválím do tvaru kruhu. Těsto nechám tenké asi 5 mm.
5. Opatrně ho přenesu na plech vyložený pečicím papírem.

Náplň

1. Švestky omyju, osuším, vypeckuju a nakrájím na měsíčky.
2. Těsto potřu švestkovými povidly, po celém obvodu ale nechám asi 5 cm široký volný okraj. Na povidla navrstvím švestky.
3. Volné okraje přehnu dovnitř přes švestky.
4. Okraje potřu rozšlehaným vejcem a posypu je cukrem a mandlemi.
5. Vložím péct do trouby asi na 45 minut. Krájím po vychladnutí.

Můj tip: do galetky můžete použít místo povidel jinou marmeládu a k ní vhodné ovoce. Pokud budete používat šťavnatější ovoce, doporučuju ho smíchat se lžící kukuřičného škrobu.