



ŘEMESLA 11. 10. 2018

## Upečte si povidloň! Zapomenutý klenot ze srdce Šumavy

**Aby se povidloň povedl, budete potřebovat opravdu kvalitní suroviny. Proto si sežeňte jemný farmářský jogurt, smetanu i vajíčka a ideálně domácí...**

**Tenká vrstva těsta z odpalovaného těsta, vláčný krém z jogurtu a smetany a vrstva poctivých domácích povidel. Tak to je slavný povidloň - seznamte se. Jedná se o unikátní český recept. Někteří z vás ho jistě znají, někteří ne. Dnes vám proto povidloň představíme a společně si vyzkoušíme také jednoduchý recept na tuto šumavskou klasiku.**

Oproti jiným, staletými prověřeným receptům, vznikl povidloň celkem nedávno. Recept se zrodil v samotném srdci Šumavy, v pekárně na Kvildě, což je krásná horská vesnice.

A čím je povidloň tak unikátní? Kombinuje v sobě všechny chutě, které máme tak rádi. Spojení sladké šlehačky, korpusu z odpalovaného těsta a kyselých povidel vytváří chuťový koncert. Proto povidloň bez obav nabídněte rodině, kamarádům i jako pohoštění pro známé.

Pozor - **častým omylem je, že do povidloně patří tvaroh**. Není tomu tak, do povidloně patří jen smetana s jogurtem!

### **Povidloň - recept**

Aby se povidloň povedl, budete potřebovat opravdu kvalitní suroviny. Proto si sežeňte jemný

farmářský jogurt, smetanu i vajíčka a ideálně domácí povidla - můžete vyzkoušet [domácí povidla podle našeho receptu](#).



## Ingredience

### Na odpalované těsto

- 2 sklenice vody = 500 ml
- 200g hladké mouky
- 100 g másla
- 5 vajec
- špetka soli

### Na smetanový krém

- 800 g smetanového jogurtu (např. Chocoňský)
- 700 ml smetany ke šlenání (33 %)
- 2 - 3 sáčky ztužovače šlehačky
- moučkový cukr

### Povidla

- 250 gramů - [domácí švestková povidla](#)
- 100 ml rumu

## Postup

### Postup pro odpalované těsto

1. V hrnci přiveďte k varu vodu, kterou osolte. Ve vodě rozpusťte máslo a začněte pomalu přimíchávat mouku. Míchejte svižně, aby se odpalované těsto povedlo. Nechte vychladnout.
2. Do vychladlého těsta zapracujte šleháním všechna vejce, mělo by vám vzniknout kompaktní těsto.
3. Připravte si 2 stejně velké plechy na pečení, které si potřete máslem, aby se těsto nelepilo.
4. Těsto z hrnce si rozdělte na stejně velké poloviny a vyklopte na plechy.
5. Na každém plechu těsto rovnoměrně rozetřete obrácenou lžící. Lžící můžete taktéž udělat

mírné vlnky.

6. Troubu si přehřejte na 180 stupňů a těsta pečte 20 minut. Na dno trouby si vložte misku s vodou pro zvlhčení těsta.
7. Troubu při pečení neotevírejte.

### **Postup pro smetanový krém**

1. Ve velké míse smíchejte jogurt s ušlehanou šlehačkou. Vmíchejte ztužovače podle návodu na obalu.
2. Osladte podle potřeby.
3. Nechte vychladit v lednici.

### **Kompletování povidloně**

1. V misce si smíchejte domácí povidla se 100 ml rumu. Veškerá povidla poté natřete na jeden vychladlý plát těsta.
2. Na povidla přidejte veškerý smetanový krém, který musí být pevný a držet pohromadě.
3. Poté smetanový krém přiklopte druhým plátem těsta.
4. Vychladte, pocukrujte a nakrájejte.

***Zaujal vás povidloň? A vyzkoušíte náš recept?***