

Tvarožník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Tvaroh měkký 1250 g
- Solamyl 2 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Máslo 125 g
- Kandované ovoce 1 miska
- Rozinky 1 hrst
- Vejce 8 ks
- Čokoládová poleva 2 balení
- Hnědý cukr 1 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Postup:

Předehřejeme si troubu na 175 stupňů. Pro tento druh moučníku doporučuji horní i spodní ohřev.

Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků si vyšleháme sníh a dáme na stranu. Žloutky ušleháme s vanilkovým i cukrem krystal. Přidáme 2 sáčky vanilkového cukru a hrnek cukru krystal. Poté přidáme měkký tvaroh a změkklé máslo. Vše společně vyšleháme. Dále přidáme rozinky a kandované ovoce.

Nakonec opatrně vmícháme do těsta ušlehaný sníh a vylijeme na vysoký plech pokrytí pečícím

papírem.

Přibližně v půli pečení (45minut) nám tvarožník začne krásně "růžověť" v této fázi tvarožník překryjeme alobalem aby se nám horní vrstva nespálila. Pečeme další půl hodiny. Po upečení troubu okamžitě neotevíráme ale necháme trochu pootevřenou protože při rychlé změně teploty se tvarožník propadne.

Tvarožník po vychladnutí ještě můžeme ozdobit čokoládou podle chuti.