Povidlovník III.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 250 g
- Vejce 6 ks
- Smetana ke šlehání 3 kelímek
- Vaničky plnotučného tvarohu 3 ks
- Vanilkový cukr 2 balení
- Povidla 250 g
- Rum 100 ml
- Moučkový cukr 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte odpalované těsto. V hrnci přiveďte k varu 2 skleničky vody, olej a špetku soli. Pak přimíchejte mouku a energicky míchejte, aby se těsto přestalo přichytávat k hrnci. Nechte vychladnout a poté do těsta postupně zašlehejte vejce a rozdělte na 2 plechy. Pečte při 180°C asi 20 minut. Nechte zcela zchladnout. Tvarohy našlehejte s vanilkovým cukrem, pak k nim vmíchejte i dotuha ušlehanou šlehačku. Povidla rozmíchejte s rumem a potřete jimi jeden vychladlý plát, navrch rozetřete tvarohovou směs a přiklopte druhým plátem těsta. Posypte moučkovým cukrem.