

Tvarohový mazanec II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 150 g
- Krupicový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Velká vejce 2 ks
- Měkký tvaroh (ne vaničkový) 1 ks
- Rum 2 lžička
- Pomerančová kůra 2 lžička
- Pomerančová šťáva 1 lžíce
- Hladká mouka 500 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Sekané loupané mandle 70 g
- Rozinky 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo utřete s cukrem do světlé nadýchané pěny. Přidejte vanilkový cukr a po minutě šlehání přidávejte jedno po druhém i vejce. Pak postupně zašlehavejte tvaroh, rum a pomerančovou šťávu i kůru. Mouku smíchejte s kypřicím práškem a vpracujte ji do těsta. Přendejte ho na pracovní plochu a rukama hnětte asi 5 minut, aby bylo krásně jemné a hebké. Nakonec vpracujte mandle a rozinky. Z těsta vytvarujte hladkou kouli bez prasklin, dejte ji na plech vyložený pečicím papírem, z vrchu ji

zmáčkněte, uprostřed udělejte kříž a vložte do trouby vyhřáté na 170°C. Pečte dozlatova asi 50 minut.