

Mandarinko-tvarohový řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 balení
- cukr 1 hrnek
- vejce 2 ks
- olej 0.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- **Krém:**
- tvaroh 2 balení
- zakysaná smetana 1 balení
- šlehačka 1 balení
- želatina plátková 4 plátek
- cukr moučka 80 g
- mandarinkový kompot 2 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Těsto vyšleháme a polovinu nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Do zbytku těsta přidáme dvě lžíce kakaa rozmíchaného v trošce vody a nalijeme na světlé těsto. V předehřáté troubě pečeme asi 25 min. Na vychladlý moučník naskládáme mandarinky a natřeme krémem. Krém: tvarohy z vaničky, zakysanou smetanu a moučkový cukr vyšleháme. Přimícháme ušlehanou šlehačku. Nakonec do krému přidáme plátky želatiny rozpuštěné podle návodu. Krém pečlivě rozetřeme a necháme ztuhnout.