

# Tvarožník

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 8

- Tvaroh 1 kg
- Citron 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vejce 6 ks
- Vanilkový cukr 50 g
- Vanilkový pudink 2 balení
- Rum 2 lžíce
- Máslo - na vymazání formy 30 g
- Strouhanka - na vysypání formy 1 hrst

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Oddělíme bílky od žloutků. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh.  
Citron si omyjeme a žlutou kůru nastrouháme.  
Mezitím si předehřejeme troubu na 180°C.

V míse utřeme do hladka tvaroh s vanilkovým cukrem, žloutky, vanilkovým pudinkem v prášku a nastrohanou kůrou.

Do této utřené směsi přidáme 2 lžíce rumu a metlou našleháme do hladka a jemně vmícháme tuhý sníh. Pozor na přílišné míchání, aby nám sníh nespádl.

Vymažeme si máslem a vysypeme strouhankou dortovou formu a vlijeme do ní tuto směs a na povrchu uhladíme.

Pečeme v předehřáté troubě 60 minut dozlatova. Jestli je dort hotový, zjistíme tak, že to středu dortu zapíchneme špejli a pokud je čistá bez těsta, tak je hotov.

Tvarožník vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Dortovou formu poté sejmem a pokud by tvarožník byl při okrajích příliš světlý, tak přikryjeme vrchní část tvarožníku alobalem a vložíme do trouby na 5-10 minut až budou i strany zlatavé.