

Čtverečky s tvarohem a meruňkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **Hlavní suroviny**
- těsto listové 1 ks
- dle potřeby meruňky 1 ks
- **Náplň**
- tvaroh 250 g
- vejce 1 ks
- dle chuti cukr moučkový 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto rozválíme na plát, který rozkrájíme na obdélníky (velikost určíme podle velikosti meruňek). Na jednu půlku obdélníku dáme lžící tvarohové náplně.

Tvarohovou náplň připravíme tak, že tvaroh smícháme s vajíčkem, moučkovým a vanilkovým cukrem. Druhou půlku obdélníku přiklopíme k naplněné půlce a spojíme tak, že konce zmáčkne. Obdélníky položíme na plech vyložený pečicím papírem a doprostřed obdélníků pokládáme meruňky či jiné ovoce. Mně se nejvíce osvědčily díky své jemně pikantní chuti meruňky. Pokud jsou z plechovky, nezapomeneme je nechat okapat.

Kolem meruňek dáme pásek ze zbytku těsta. Potom obdélníky ještě potřeme rozšlehaným vejcem.

Pečeme v předem vyhřáté troubě při 200 °C asi 15 minut. V horkovzdušné troubě raději teplotu ubereme.

Poznámka:

Namísto tvarohu můžeš obdélníky naplnit trochou pikantní marmelády.