

Tvarohový dort z drobenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Moučkový cukr 1.2 hrnek
- Máslo 100 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- **Na náplň**
- Měkký tvaroh 500 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Mléko 200 ml
- Moučkový cukr 1.2 hrnek
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vanilkový prášek 1 ks
- Lesní ovoce 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Předehřejte troubu na 180 stupňů. Dortovou otevírací formu vyložte papírem na pečení. Z mouky, cukru, másla a kypřicího prášku vypracujte drobenku a asi tři čtvrtiny jí nasypete na dno formy.

2 Smíchejte suroviny na náplň, natřete ji na drobenku ve formě a posypte zbytkem drobenky. Pečte 45 minut do světlezlaté barvy.

