

Tvarohovo-broskvové croissanty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 15

- **Těsto**

- mléko 3 dl
- hladká mouka 500 g
- med 2 lžíce
- hera 125 g
- cukrářské droždí 30 g
- vanilkový cukr Dr. Oetker 1 balíček
- sůl 1 lžička

- **Náplň**

- tvaroh 250 g
- moučkový cukr 30 g
- broskve 300 g
- žloutky 2 ks
- plátkové mandle 50 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Smíchejte med, droždí a 1 lžici mouky v teplém mléce, nechte směs vykynout na teplém místě po dobu 5-10 minut. Ve velké míse, spojíme zbývající mouku s Herou a solí.

Pak přimícháme vykynutou směs se žloutky a třeme do hladka. Těsto dáme do mísy, přikryjeme utěrkou a necháme kynout dokud je dvakrát tak velké.

Utřete tvaroh, moučkový a vanilkový cukr a smíchejte s broskvemi nakrájenými na kostičky.

Vykynuté těsto vyválejte na pomoučeném válu 3-4 mm tenký plát. Nakrájejte na dlouhé proužky, pak na trojúhelníky. Umístěte náplň na širší část trojúhelníku a srolujte.

Potřete těsto žloutkem a posypte mandlovými plátky. Necháme kynout dalších 15-20 minut. Pečeme v předehřáté troubě na 180 ° C.