

Piškot s ovocem a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Korpus**

- polohrubá mouka 250 g
- cukr 200 g
- vejce 5 ks

- **Náplň**

- tvaroh 500 g
- zakysaná smetana 400 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 3 lžíce

- **Ostatní**

- kompotované ovoce 800 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- šťáva s kompotovaného ovoce 0.5 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Žlutky oddělíme od bílků, z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně přidáváme cukr a žloutky a na závěr vešleháme mouku
2. Piškotové těsto rovnoměrně rozetřeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech
3. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C 20 až 30 minut

4. Po vychladnutí korpusu potřeme tvarohovou náplní, poklademe kousky ovoce, polijeme želém a necháme ztuhnout.

Příprava tvarohové náplně:

Tvaroh, zakysanou smetanu a cukry dáme do mísy, rozšleháme metličkou.

Příprava želé:

Polovinu ovocné šťávy dáme vařit a v druhé polovině rozmícháme pudinkový prášek, který do horké šťávy pomalu zamícháváme. Za stálého míchání vaříme asi 2 minuty, po částečném prochlazení aplikujeme na moučník.

Doporučení:

- Místo kompotovaného ovoce můžeme použít i ovoce čerstvé, pak místo šťávy z kompotu použijeme sirup, popřípadě cukr a citrónovou šťávu s vodou.