

Tvarohový moučník s kiwi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 50 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka

• NÁPLŇ

- Cukr krupice 100 g
- Bílý jogurt 150 g
- Měkký tvaroh 500 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Ztužovač šlehačky 1 balíček
- Citron (na šťávu) 1 ks
- Kiwi 8 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ingredience na těsto smícháme, necháme 30 minut odležet v lednici. Těsto vyválíme a dáme do máslem vymazané formy tak, aby mělo zdvižený okraj. Těsto překryjeme pečícím papírem, na něj nasypeme fazole (aby se těsto nezvedalo) a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C, asi 20 minut.

Po upečení necháme korpus vychladit a sundáme pečící papír s fazolemi. Tvaroh smícháme s cukrem, jogurtem a citronovou šťávou. Šlehačku ušleháme se ztužovačem a opatrně vmícháme k tvarohu. Směs rozetřeme na korpus a obložíme plátky kiwi. Necháme odležet asi hodinu v ledničce.