

Miska s borůvkovým tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 500 g
- trocha hladké mouky na vál 1 ks
- měkký tvaroh 500 g
- vanilkový pudink 2 lžíce
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 4 lžíce
- borůvky 200 g
- mátové lístky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozdělíme na poloviny a z každého kusu rozválíme na desce posypané hladkou moukou placku. Vezmeme dvě kulaté zapékačské misky, vytřeme je vodou a rozložíme do nich těsto tak, aby byly vyvýšené okraje.

Tvaroh vyšleháme s vanilkovým pudinkem, vejci, vanilkovým a moučkovým cukrem. Přidáme asi 2/3 borůvek, zbytek si necháme stranou.

Dno koláče propícháme vidličkou a tvarohovou náplň přeneseme na těsto. Povrch stejnoměrně posypeme zbylými borůvkami.

Pečeme v předehřáté horkovzdušné troubě při 190 °C asi 20 minut.

Poznámka:

Moučník můžeš připravit jak z čerstvého, tak z mraženého ovoce. Borůvky zkus nahradit malinami, lesní směsí, ale třeba i meruňkami, broskvemi nebo hruškami.