

Vanilkový tvarožník s čokoládovou posypkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový tvaroh 200 g
- tvaroh v alobalu 2 ks
- med 4 lžíce
- vejce 1 ks
- krupice 50 g
- olej 1 lžíce
- kakao 1 lžička
- kokos 10 g
- ovesné vločky 30 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvarohy si vyšleháme s vejcem a 3 lžícemi medu. Poté přidáme krupici a pořádně promícháme. Na teflonové pánvi rozežhřejeme olej, přidáme vločky s kokosem, zbylým medem a kakaem a za stálého míchání drobenku opražíme. Hotovou drobenku necháme na pár minut vychladnout. Tvarohové těsto nalijeme do dortové formy vyložené pečícím papírem a posypeme ho posypkou. Tvarožník pečeme na 180 °C cca 40 minut.