

Čtverečky s broskví a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- měkký plnotučný tvaroh 2 ks
- vanilkový pudink 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- na dochucení cukr 1 ks
- listové těsto 1 ks
- velký broskvový kompot 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Tvaroh rozmícháme s pudinkovým práškem, vanilkovým cukrem a dosladíme podle chuti. Těsto rozválíme a rozdělíme na čtverečky zhruba 8 x 8 cm. Na plech vyložený pečicím papírem čtverečky rovnou přendáme. Pomažeme je rozšlehaným vejcem. Na každý čtvereček následně nanese tvaroh a asi čtvrtku broskve. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova.