

Tvarohové koblížky s karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Plnotučný tvrdý tvaroh 250 g
- Vejce 2 ks
- Kakao 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Rum 1 lžíce
- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mléko 200 ml
- Moučkový cukr 2 lžíce
- **KARAMELOVÝ KRÉM**
- Slazené kondenzované mléko 1 plechovka
- Máslo 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V míse promíchám tvaroh, vejce, kakao, sůl, rum s moukou promíchanou s práškem do pečiva a postupně přilévám mléko, až vznikne vláčné polotuhé těsto. Z těsta vykrajuju lžící malé koblížky, dávám je do rozpáleného oleje a smažím dozlatova. Plechovku kondenzovaného mléka nechám vařit dvě hodiny v hrnci s vodou. Máslo utru do pěny a přidám do něj vychladlé zkaramelizované kondenzované mléko. Vzniklý krém dám do cukrářského sáčku a naplním jím koblížky. Nakonec je obalím v moučkovém cukru.

