

Závin s tvarohem a mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 4 ks
- Skořicový cukr 1 balíček
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Mandlové lupínky 0.5 balíček
- Tvaroh 1 kelímek
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Listové těsto 400 g
- Strouhanka 0.5 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupejte a nastrouhejte na hrubé straně struhadla. Pak je smíchejte s 1 sáčkem skořicového cukru (podle chuti přidejte případně i krupicový cukr) a polovinou mandlí.

V jiné misce našlehejte tvaroh s 1 vajíčkem a vanilkovým cukrem.

Listové těsto rozválejte, posypte strouhankou, navrch dejte ochucená jablka a na ně ochucený tvaroh. Zabalte do závinu, potřete druhým vejcem a posypte zbytkem mandlí. Při 180 °C pečte asi 35-40 minut.

