

Polský tvarožník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- tvaroh měkký 1 ks
- máslo 130 g
- cukr moučkový 3 ks
- vejce 3 ks
- rozinky 2 hrst
- dle potřeby smetana 1 ks
- těsto listové 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Počet porcí: 16

Postup:

Tvaroh promícháme se změkklým máslem, moučkovým a vanilkovým cukrem, vejci a rozinkami. Pokud bude náplň příliš hustá, naředíme ji smetanou, hmota se musí dobře roztírat.

Do pekáče s vyššími okraji položíme vyválený plát listového těsta a zvedneme jeho konce, aby lemovaly stěny pekáče. Na plát naneseeme náplň.

Pečeme při 180 °C asi 30 minut do zružovění. Po upečení moučník posypeme moučkovým cukrem.