

Tvarohový štrúdl s rozinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Štrúdlové těsto 4 plátek
- Rozinky 3 lžíce
- Tvaroh 500 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balení
- Vejce 2 ks
- Kůra z citrónu 1 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Začala jsem tím, že jsem si rozinky namočila do vody. Nádivku jsem si připravila tak, že jsem si smíchala tvaroh, moučkový a vanilkový cukr, jedno vejce a citronovou kůru, nakonec jsem přidala i rozinky, z nichž jsem předtím slít vodu.

Štrúdlové těsto bylo kupované. Byly to 4 plátky těsta (zvyknu kupovat jiné - tenčí, toto bylo menší a

tlustší), proto jsem si 2 plátky spojila, tak že jsem přeložila konce asi tak 10 cm přes sebe. Tam kde se spojili jsem je potřela směsí vajíčka a šlehačky (většinou používám zakysanou smetanu, ale teď mi zůstala šlehačka, tak jsem ji použila namísto zakysané smetany). Následně jsem celé těsto potřela touto směsí a na to jsem Navrstvila na delší stranu těsta nádivku. Jelikož štrúdlové těsto jsem si předtím položila na čistou utěrku, pomocí ní jsem si srolované těsto (nezapomenout zahrnout konce, aby se nádivka nevyklopila) a přeložila jsem stočenou štrúdl na plech. Plech může trošku potřít olejem, já jsem na to ale zapomněla, ale štrúdl se mi nepřilepila. Pekla jsem to na 180 ° C 40 min. Po upečení jsem štrúdl nechala vychladnout a až potom jsem ji nakrájela.