

Tvarohové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Plnotučný tvaroh 250 g
- Moučkový cukr 250 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- Rozinky 1 hrst
- Vejce 4 ks
- Citrón 1 ks
- Hera 250 g
- Kokos 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rozpustíme Heru. Bílky oddělíme od žloutků. Žloutky s cukrem ušleháme a z bílků ušleháme tuhý sníh. Mouku promísíme s práškem do pečiva, vanilkovým cukrem, kokosem a smícháme se žloutkovou hmotou, tvarohem a vychladlou rozpuštěnou Herou. Přimícháme rozinky a nastrouhanou citronovou kůru. Těsto rozetřeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu. Pečeme na 150 stupňů asi 35-45 minut. Můžeme polít čokoládou nebo polevou dle chuti.