

Tvarohovo-podmáslový cop

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 1 ks
- citron 0.5 ks
- podmáslí 10 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- olej 9 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- hladká mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- rozinky 1 ks
- tvaroh 250 g
- cukr moučka 100 g
- polohrubá mouka 200 g
- **na ozdobu**
- mandlové lupínky 4 lžíce
- **na potřetí**
- žloutek 1 ks
- podmáslí 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál prosejeme mouku, přimícháme prášek do pečiva, přidáme tvaroh, podmásli, olej, cukr, vanilkový cukr, sůl a přistrouháme citronovou kůru.

Zpracujeme na hladké těsto a potom do těsta zapracujeme rozinky podle chuti, rozinky si chvíli předem propláchneme horkou vodou a naložíme do rumu.

Hladké těsto rozdělíme na tři stejné díly, ze kterých vyválíme válečky a ty spleteme do copu.

Cop opatrně přeložíme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby, předeheřtíme na 180 °C, a pečeme 15 minut.

Žloutek ušleháme s 1 lžící podmásli. Po 15 minutách plech vyndáme z trouby, potřeme se žloutkovou směsí a posypeme mandlovými lupínky. Tvarohovo-podmáslový cop vrátíme do trouby a ještě asi 15 - 20 minut dopékáme dozlatova.

Tvarohovo-podmáslový cop chutná nejlépe čerstvý, můžeme ho podávat s jahodovou zavařeninou.