

Řecký medový dort s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- tvaroh 250 g
- máslo 120 g
- med 2 lžíce
- cukr 45 g
- skořice 1 lžička
- hladká mouka 120 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 1

Postup:

Z másla, prosáté mouky, cukru a lžíce studené vody zpracujeme těsto, které rozválíme a vložíme do koláčové formy.

Tvaroh smícháme s medem, přidáme rozšlehaná celá vejce a polovinu skořice (tzn. 1/2 lžičky). Směs rozetřeme na těsto a posypeme zbytkem skořice. Pečeme v mírně vyhřáté troubě cca 35 minut (150-180 stupňů).