

Tvarohové cukroví z žitné mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- pistácie 20 g
- **náplň**
- meruňková marmeláda 100 g
- **těsto**
- vejce 1 ks
- máslo 250 g
- celozrnná žitná mouka 300 g
- sůl 1 špetka
- měkký nízkotučný tvaroh 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, špetku soli, máslo, tvaroh a žloutek zpracujeme na hladké nelepivé těsto. Případně přidáme trochu mouky, aby těsto nelepilo. Zabalíme těsto do fólie a necháme asi dvě hodiny odležet v chladničce. Můžeme nechat i do druhého dne.

Těsto rozválíme na plát silný asi 3 milimetry a vykrájíme potřebné tvary. Kytičky s otvorem na vrchní část a plná kolečka na spodní část.

Troubu předeřejeme na 180 °C, případně na 160 °C horkovzdušnou troubu. Cukroví pečeme v předeřáté troubě asi 20 minut.

Po vychladnutí slepujeme meruňkovou marmeládou plná kolečka s kyticami s otvorem a na vrch do otvoru v kyticce nasypeme nasekané nesolené pistácie.

Tvarohové cukroví z žitné mouky podáváme jako vynikající cukroví pro vánoční mlsání.