

Tatrankový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 200 g
- vejce 5 ks
- cukr krupice 200 g
- čokoládová tatranka 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- studená voda 50 ml
- olej 100 ml
- meruňky 500 g
- **podle potřeby**
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem a s vanilkovým cukrem do pěny. Přilijeme olej a vodu a promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a přidáváme ho do těsta střídavě s moukou, do které jsme předem promíchali prášek do pečiva.

Těsto lehce promícháme a rozetřeme na plech, který jsme vytřeli tukem a vysypali hrubou moukou.

Na těsto poklademe poloviny vypeckovaných meruněk řezem dolů.

Oplatku nastrouháme na jemném struhadle a celý povrch moučníků rovnoměrně posypeme nastrouhanou hmotou. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C.

Po vychladnutí krájíme tatrankový moučník na řezy a podáváme.