

Borůvkový tvarožník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 500 g
- vejce 3 ks
- hrubá mouka 3 lžíce
- cukr 100 g
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 0.5 ks
- máslo 100 g
- borůvky 1 miska

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Utřeme máslo s cukrem a žloutky a postupně přidáme vše ostatní (kromě borůvek) a sníh z bílků zlehka vmícháme až nakonec!

Takto vytvořené těsto nalijeme z poloviny do kulaté formy, bohatě zasypeme borůvkama, zalijeme zbytkem těsta a znovu nasypeme borůvky. Kdo má rád, tak může posypat ještě žmolenkou z cukru, másla a mouky. Pečeme v troubě na 180 stupňů až se udělá zlatavá kůrka. Přeji dobrou chuť!