

Tvarohový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kakaový pudink 4 ks
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 200 g
- Olej 200 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Plnotučný tvaroh 500 g
- Trvanlivá šlehačka 2 ks
- Ztužovač do šlehačky 2 ks
- Cukr 1 lžíce
- Marmeláda 3 lžíce
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vajíčka rozklepneme do mísy, přidáme 200g cukru a krátce prošleháme. Postupně přidáváme pudinky, prášek do pečiva. Na závěr zašleháme olej. Formu vymažeme a vysypeme. Nalijeme těsto a pečeme na 180 stupňů asi 30 minut. Korpus necháme vychladit.

Šlehačku se ztužovači vyšleháme dotuha a zašleháme tvaroh s míchaný s trochou cukru. Upečený korpus prořízneme, spodní část namažeme marmeládou a polovinou krému. Přiklopíme a namažeme zbytek krému. Poprášíme kakaem.