

Tvarohové řezy s piškotem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Linecké těsto**

- Hladká mouka 300 g
- Nakrájený chladný tuk na pečení 200 g
- Cukr 80 g
- Žloutky 2 ks
- Nastrouhaná citronová kůra 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks

- **Piškotové těsto**

- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 100 g
- Cukr 100 g
- Sůl 1 špetka

- **Tvarohová nádivka**

- Měkký tvaroh 800 g
- Cukr 100 g
- Bílek 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny přísady na linecké těsto rychle zpracujeme nožem a pak vychlazenýma rukama na válu, těsto zabalíme do fólie a necháme v chladničce hodinu odležet. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 4 mm, přeneseme ho na plech s papírem na pečení a pečeme dozlatova asi 20 minut při 180°C. Na piškotové těsto v míse utřeme žloutky s cukrem do pěny, přidáme sníh ušlehaný z bílků a špetky soli a zlehka vmícháme prosátou mouku. Na nádivku smícháme tvaroh s cukrem a sněhem ušlehaným z bílků. Upečený plát na plechu potřeme tvarohovou nádivkou, rozetřeme na ni piškotové těsto a pečeme při 150°C ještě asi 35 minut dozlatova.