Tvarohové řezy

Kategorie: Moučníky

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 8

- máslo (těsto) 300 g
- moučkový cukr (těsto) 150 g
- hladká mouka (těsto) 450 g
- vejce (těsto) 2 ks
- prášek do pečiva (těsto) 1 balíček
- kakao (těsto) 1 lžíce
- plnotučný tvaroh (náplň) 750 g
- vejce (náplň) 3 ks
- cukr krupice (náplň) 300 g
- vanilkový pudink (náplň) 20 g
- vanilkový cukr (náplň) 1 balíček
- nastrouhaná citronová kůra (náplň) 1 lžička
- čokoládová poleva (náplň) 1 ks
- kokosové chipsy (náplň) 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na vál prosijeme mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr, změklé máslo a vejce a vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na dvě poloviny. Do jedné části přidáme kakao a důkladně propracujeme. Těsto pečlivě zabalíme do mikroténové fólie a uložíme ho do lednice přibližně na 30

minut vychladit.
Do mísy vložíme tvaroh, cukr, vanilkový cukr a nastrouháme citronovou kůru. Přidáme vejce a všechno dobře promícháme do hladkého kréme.
Nejprve rozválíme světlé těsto. Plech s vyšším okrajem vyložíme papírem na pečení a těsto na něj přeneseme. Zalijeme tvarohovou náplní, uhladíme ji a překryjeme vyváleným kakaovým těstem. Pečeme asi 45 minut při teplotě 160°C.
Po upečení a vychladnutí vyklopíme, polijeme čokoládovou polevo a ihned posypeme kokosovými chipsy nebo strouhaným kokosem.

Poznámka:

1 kousek asi 2763 kJ/660 kcal