

Tvarohový závin s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 10

- listové těsto 500 g
- měkký tvaroh 500 g
- pudinkový prášek 20 g
- krupicový cukr 150 g
- jahody 250 g
- solamyl 1 lžička
- vejce 1 ks
- listové těsto 500 g
- měkký tvaroh 500 g
- pudinkový prášek 20 g
- krupicový cukr 150 g
- jahody 250 g
- solamyl 1 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Listové těsto rolováme na pomoučeném vále na plát o velikosti plechu na pečení. Okraje odřízneme a necháme stranou na pozdější dozdobení závinu.

V mísičce promícháme měkký tvaroh s pudinkovým práškem a krupicovým cukrem. Pomocí šlehače

tvároň zlehka našleháme. Tvarohovou náplň rozetřeme po celé délce plátu tak, aby tvořila úzký pruh a byla umístěna blíže k jednomu z delších okrajů plátu. Poté na ni rozložíme jahody obalené v solamylu.

Bližší okraj plátu přehrneme přes náplň. Širší část plátu těsta potřeme rozšlehaným vejcem a vše stočíme do rolády. Okraje závinu ohneme směrem dovnitř, aby náplň během pečení ze závinu neunikala, a závin přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Povrch závinu potřeme zbylým vejcem, propíchnáme vidličkou a dle fantazie dozdobíme odřezky listového těsta. V troubě vyhřáté na 200°C pečeme asi 45 minut.

Poznámka:

1 kousek asi 1384 kJ/330 kcal