

Jahodový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 420 g
- Změklé máslo 250 g
- Mléko 190 ml
- Vejce 3 ks
- Cukr moučka 200 g
- Vanilkový pudink 1 ks
- Měkký tvaroh 500 g
- Jahody 400 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hladkou mouku zpracujeme se změklým máslem a mlékem. Vznikne hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme ho několik hodin v chladu odležet. Žloutky utřeme s moučkovým cukrem, přidáme vanilkový pudink a měkký tvaroh. Vše promícháme a nakonec přidáme sníh z bílků. Jahody omyjeme, necháme pořádně okapat a odstopkujeme je. Těsto rozdělíme na dva díly. Jeden díl položíme na čistou utěrku, kterou lehce posypeme hladkou moukou, a těsto rozválíme na obdélník. Na ten pak nanese polovinu náplně a poklademe ho polovinou pokrájených jahod. Pomocí utěrky opatrně stočíme závin, jehož okraje přitiskneme k sobě, aby nám náplň při pečení nevytekla. Přeneseme ho na plech vyložený pečicím papírem. Stejně postupujeme s druhou polovinou těsta. Pečeme v troubě při teplotě 190 stupňů asi 30 minut. Závin necháme vychladnout a před podáváním ho pocukrujeme.