

Višňový závin s tvarohem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Listové těsto 500 g
- Kompotované vypeckové višně 720 ml
- Polotučný tvaroh 2 ks
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 2 ks
- Cukr 1 ks
- Mouka 1 ks
- Bílek na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Listové těsto rozdělíme na polovinu, rozválíme na plát cca 2mm silný. Do středu plátu rozetřeme tvarohovou náplň, poklademe dobře okapanými višněmi. Plát zavineme, přendáme na plech a potřeme rozšlehaným bílkem. Z druhé poloviny těsta postupujeme stejně. Záviny upečeme na plechu s pečicím papírem v troubě vyhřáté na 200 °C.