

Tvarohový závin s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Broskve 500 g
- Rozinky 70 g
- Hladká mouka 350 g
- Tvaroh tvrdý 250 g
- Máslo 250 g
- Strouhanka 2 lžíce
- Cukr krupicový 100 g
- Mandle - plátky 50 g
- Vejce 1 ks
- Máslo - rozpuštěné 50 g
- Cukr moučkový 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Broskve omyjeme, zbavíme pecek, spaříme a oloupeme. Rozinky přelijeme horkou vodou. Z hladké mouky, tvarohu a změkklého másla připravíme hladké těsto. Zabalíme je do potravinářské fólie a necháme asi 30 minut odpočinout.

Těsto vyválíme na obdélníkový plát silný asi 4 mm. Střed těsta posypeme strouhankou a naskládáme na ni broskve s rozinkami. Ty ještě posypeme cukrem a plátky mandlí.

Kratší konce přehneme dovnitř a potřeme je rozšlehaným vejcem. Delší kraje těsta přehneme přes ovoce tak, aby na prostředku zůstala přibližně 3 cm široká mezera (broskve by měly být vidět). Aby těsto "nesjelo", pevně je připevníme k broskvím párátky.

Pak celý závin potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 50 minut. Po upečení ho ještě potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme. Necháme asi hodinu vychladnout a zatuhnout. Poté závin nakrájíme na řezy.