

Tvarohový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Tvaroh 500 g
- Cukr 100 g
- Změklé máslo 20 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Strouhaná kůra z citrónu 1 ks
- Rozinky 50 g
- Rozehřáté máslo na potřeni 50 g
- Rozdrobené piškoty na posypání 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Těsto rozdělte na dva díly. Každý zpracovávejte zvlášť. Na pečícím papíře vyválejte těsto vyválejte na obdélník asi 2 milimetry silný. Vyválené těsto propíchejte po celé ploše vidličkou, potřete máslem a posypte rozdrobenými piškoty.

Z cukru, másla, vejce a žloutku ušlehejte hustý krém. Přidejte citrónovou kůru a omyté rozinky, tvaroh a vše dobře utřete.

Střed vyváleného těsta potřete tvarohovou nádivkou. Tvaroh přikryjte jednou stranou těsta a potom

druhou stranou. Konce závinu založte a závin přeneste i s pečícím papírem na plech. Závin potřete po povrchu rozšlehaným vejcem.

Pečte asi 40 minut při 220 °C. Upečený závin nechte deset minut v klidu, aby se nádivka zpevnila. Na závěr pocukrujte a nakrájejte na řezy.