

Tvarohový moučník pro horké letní dny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Tvaroh 250 g
- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Dětské kulaté piškoty 1 balení
- Čerstvé jahody 250 g
- Šlehačka na zdobení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve lehce našlehejte máslo a moučkový cukr. Tvaroh přidávejte postupně, asi tak na čtyřikrát. Takto se vám máslo s tvarohem pěkně spojí a nezůstanou v krému kusy másla. Formu na srncí hřbet vyložte průhlednou potravinovou fólií. Nechte si kus fólie na přikrytí moučníku při dohotovení. Piškoty skládejte kulatou stranou dolů, lépe budou vypadat, až moučník vyklopíte na podnos. Vyskládané piškoty potřete tvarohovým krémem a na krém skládejte pokrájené jahody. Zbývajícím krémem pokryjte ještě jahody a na ně vyskládejte piškoty. Celé dílko přikryjte fólií a dejte na noc do lednice uležet. Piškoty nasáknou vlhkost z tvarohového krému a budou krásně měkoučké. Moučník vyklopte na tácek a sundejte fólii. Hotový moučník můžete ještě přizdobit ušlehanou smetanou.