Tvarohové řezy s mandarinkami

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **TĚSTO**
- Hladká mouka 300 g
- Hera 150 g
- Cukr moučka 100 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- **NÁPLŇ**
- Tvaroh 500 g
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko 500 ml
- Olej 50 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- **DÁLE**
- Mandarinkový kompot 2 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto zpracujeme na vále, rozválíme na pečícím papíře (velikost plechu, nejlépe 30 x 40 cm), přeneseme i s papírem na plech a trochu zvýšíme okraje. Všechny suroviny na náplň dáme do vyšší misky a prošleháme dohladka. Mandarinky necháme na sítku odkapat, rozložíme je na těsto a opatrně zalijeme tekutou tvarohovou náplní. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 40 minut.

Vychladlé můžeme ozdobit čokoládovou polevou.