

Dvoubarevný tvarohový věnec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 200 g
- Kakao 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Moučkový cukr 80 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hera 100 g

• NÁPLŇ

- Máslo 150 g
- Nízkotučný tvaroh 750 g
- Moučkový cukr 200 g
- Vanilkový pudinkový prášek Dr. Oetker 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Kakao 1 lžička

• DÁLE

- Čokoládová poleva tmavá 300 g
- Čokoládová poleva bílá 300 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto zpracujeme na vále, vytvarujeme delší válec, vložíme do vymazané a vysypané formy na věnec a na okrajích přitiskneme ke stěnám formy do výšky asi 5 cm.

V míse ušleháme šlehačem tvarohy, cukr, pudinkový prášek, vejce a kůru dohladka. Nakonec ručně vmícháme rozpuštěné vychladlé máslo. Většinu náplně nalijeme do formy, zbytek obarvíme kakaem a nalijeme nahoru. Vidličkou spirálovitě protáhneme obě vrstvy, aby vzniklo mramorování. (Mně se to nepodařilo, zajela jsem málo do hloubky, možná by to šlo špejlí líp, vidlička je dost široká.) V přehřáté troubě na 170°C pečeme asi 60 minut. (Pozor na máslo, které vytéká do trouby. Je potřeba pod formu použít plech.)

Věnec necháme ve formě vychladnout. Pak uvolníme nožem od okrajů formy a vyklopíme na tác. Polijeme čokoládovou polevou.