

Tvarohový krémovník s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 220 g
- Máslo nebo Hera 120 g
- Moučkový cukr 120 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 2 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička

• NÁPLŇ

- Mléko 500 ml
- Tvaroh 500 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Olej 150 ml
- Vejce 1 ks
- Žloutek 2 ks

• SNÍH

- Bílky 4 ks
- Cukr krupice 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto zpracujeme na vále, ustrihneme si papír velikosti plechu (30 x 40 cm) a na něm těsto rozválíme. Váleček je třeba pomoučit, jinak se lepí. Papír s těstem přeneseme na plech.

Suroviny na náplň dobře rozmícháme v míse, je to hodně řídké. Nalijeme na těsto a kdo chce, může přidat ovoce. Upečeme na 180°C asi 40 minut.

Vyšleháme sníh z bílků a cukru, natřeme na koláč, zarovnáme nebo zvlníme cukrářskou stěrkou a zapečeme na 150°C asi 15 minut. Po vychladnutí se na sněhu vysráží drobné kapičky jako maličké korálky.