

Tvarohové řezy s ostružinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo nebo Hera 130 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• NÁPLŇ

- Tvaroh ve vaničce 500 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Moučkový cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Rum 4 lžíce
- Mléko 250 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Ostružiny (nebo jiné ovoce) 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto zpracujeme na vále, vyválíme na pečícím papíře velikosti 30 x 40 cm a přeneseme na plech. Tvaroh, cukry, vejce a rum krátce prošleháme, v mléce rozmícháme pudinkový prášek a vlijeme do tvarohu. Tuto řídkou náplň nalijeme na těsto, poklademe ovocem a upečeme v předehřáté troubě na 180°C 25 - 30 minut.

