

Malinové tiramisu s čokoládovým korpusem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 200 g
- Tuk (Zlatá Haná) 80 g
- Cukr moučka 70 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks

• NÁPLŇ

- Tvaroh 500 g
- Cukr moučka 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vanilkový pudinkový prášek Dr. Oetker 1 balíček
- Olej 100 ml
- Rum 4 lžíce
- Vejce 2 ks
- Mléko 250 ml
- Vypeckované kompotované višně 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vále vypracujeme těsto, namačkáme ho do vymazané dortové formy a vytlačíme 3 cm vysoké okraje. Náplň vymícháme do hladké hmoty. Nalijeme na těsto, poklademe višněmi nebo třešněmi a upečeme na 180°C 60 - 70 minut.

