

Tvarohové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Krupicová mouka 250 g
- Máslo 150 g
- Vejce 1 ks
- Práškový cukr 100 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mleté ořechy 80 g

• NÁPLŇ

- Tvaroh 400 g
- Práškový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kysaná pochoutková smetana 1 kelímek
- Žloutek 1 ks

• PIŠKOTOVÉ TĚSTO

- Žloutek 3 ks
- Práškový cukr 3 lžíce
- Polohrubá mouka 3 lžíce
- Bílky (na sníh) 4 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

TĚSTO

Vše spolu utřeme a rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

NÁPLŇ

Vše spolu smícháme a náplň rovnoměrně nalejeme na třené těsto.

PIŠKOTOVÉ TĚSTO

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme tuhý sníh z bílků, mouku a kypřicí prášek. Zlehka promícháme a těsto rozetřeme na tvarohovou náplň. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů asi 25 minut. Piškotové těsto by mělo mít zlatavou barvu.