Tvarohová štola

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- rozinky 50 g
- kypřící prášek 1 balíček
- máslo 125 g
- mandle 100 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- cukr 150 g
- tvaroh 250 g
- polohrubá mouka 500 g
- kandovaná pomerančová kůra 150 g
- **na potření**
- rozpuštěné máslo 1 ks
- **podle chuti**
- cukr moučka 1 ks
- rum 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Rozinky namočíme do rumu. Mandle nasekáme. Kandovanou pomerančovou kůru nakrájíme na malé kousky.

Mouku s kypřícím práškem prosejeme na vál. Do středu uděláme důlek a rozklepneme do něj vejce. Přidáme ostatní suroviny. Tvaroh, cukr, pokrájené máslo, mandle, vanilkový cukr, rozinky máčené v rumu a pomerančovou kůru.

Rukama vypracujeme tuhé těsto, které necháme 1/2 hodiny rozležet. Potom z něj vytvarujeme štolu.

Moučník pečeme ve středně předehřáte troubě asi 1 hodinu.
Hotovou štolu potřeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem.

Tvarohovou štolu podáváme studenou ke kávě nebo čaji.