

Závin z listového těsta s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr moučka 2 lžíce
- měkký tvaroh 1 ks
- vejce 1 ks
- listové těsto 0.5 kostka
- kompotovaný ananas 1 plechovka
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vyválíme půlku listového těsta.

V misce si rozmícháme jeden tvaroh s cukrem podle chuti (mě stačí vanilkový cukr) + 1 žloutek a ušleháme s 1 bílkem. Pokud budeme dělat závin z celého těsta, dáváme dvojitou dávku tvarohu i vajec. Cukr podle chuti.

Tvaroh lžící dáme doprostřed vyváleného těsta, jak asi chceme mít široký závin, na to vložíme ananas nebo mandarinky. Náplň přikryjeme těstem. Na konci závin uzavřeme, aby náplň nevytekla. Před pečením potřeme spojení těsta rozkvedlaným vajíčkem, aby se nám závin neotevřel. Pak jej potřeme celý, aby byl po upečení krásně lesklý.

Závin z listového těsta s tvarohem pečeme přibližně 10 minut. Když zružoví, vyndáme z trouby a pocukrujeme.