

Hrnkový tvaroháček

Kategorie: Řezy, moučníky a bublaniny, samokypřící směs bílá
Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

HRNKOVÝ TVAROHÁČEK

Přísady:

5 žloutků
1 hrnek (250 ml) pískového cukru
1 hrnek oleje
1 hrnek mléka
2 hrnky Free Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku
1 vanilkový cukr
špetka soli

Náplň:

3 vaničkové tvarohy
1 hrnek pískového cukru
2 vanilkové cukry
kůra z jednoho citronu
1 vanilkový pudink (prášek)
sníh z 5 bílků

Postup:

Žloutky s cukry vyšleháme s postupným přiléváním mléka do pěny, zašleháme olej a pak do směsi vmícháme sůl a mouku. Polovinu těsta nalijeme na vymazaný a vysypaný nebo pečícím papírem vyložený plech a pečeme při 180 °C.

Z bílků a cukrů vyšleháme tuhý sníh. Smícháme tvarohy, citronovou kůru a vanilkový pudink a poté vmícháme i vyšlehaný sníh. Náplň nanese na upečenou polovinu těsta a zalijeme druhou polovinou těsta. Pečeme dalších cca 30 minut.

Po vychladnutí pocukrujeme a krájíme.

