

Dvoubarevný tvarohový věnec



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

4130 kalorií , **5 g** cukrů , **261 g** tuků , **189 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevny-tvarohovy-venec>

Příprava

Mouku smícháme s kakaem, práškem do pečiva, solí a 80 g moučkového cukru, přidáme 1 vejce a 100 g změkklého másla a vypracujeme vláčné těsto. Necháme je odpočinout, vložíme do formy na věnec a rukou je rozprostřeme po stěnách.. Zvlášť ušleháme tvaroh s 200 g moučkového cukru a pudinkovým práškem, přidáme 3 vejce a strouhanou citronovou kůru. Vše vymícháme do hladka, nakonec přidáme 150 g roztopeného zchladlého másla. Asi 2/3 hmoty nalijeme do formy na tmavé těsto. Zbytek tvarohové hmoty obarvíme kakaem a nalijeme na světlou hmotu. Formu vložíme do vyhřáté trouby na 160°C a pečeme asi hodinu. Hotový moučník pocukrujeme nebo polijeme polevou.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 280 g cukru moučka
- 2 lžíce kakaa
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 250 g másla
- 4 vejce
- 750 g jemného tvarohu
- 1 pudinkový prášek
- špetka citronové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník

