

Kostky s vitacitem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 10

6855 kalorií , **1 g** cukrů , **453 g** tuků , **158 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kostky-s-vitacitem>

Příprava

Žloutky utřeme s olejem a cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva a kakaem a nakonec vmícháme tuhý bílkový sníh. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě. Na vychladlý plát nanese náplň a polijeme polevou a necháme v ledničce vychladnout. Náplň připravíme z tvarohu, másla a moučkového cukru utřeme v míse. Poleva: v litru vody uvaříme pudinkové prášky a pak přidáme cukr a vitacit.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 sklenka rostlinného oleje
- 1/2 sklenka cukru krupice
- 2 sklenky polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžice kakaa
- 500 g jemného tvarohu
- 250 g másla
- 200 g cukru moučka
- 1 l vody
- 2 balení pudinkového prášku
- 2 lžice cukru krystal
- 1 balení vitacitu/Tang

Kategorie

Velikonoce, Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Moučník

