

Kynutý tvarožník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3451 kalorií , **0 g** cukrů , **61 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuty-tvaroznik>

Příprava

Z mléka, trochy cukru a droždí připravíme kvásek. Mouku smícháme s vykynutým kváskem, přidáme špetku soli, změkklé máslo, 1 vanilkový cukr, krystalový cukr a mléko dle potřeby. Těsto necháme vykynout, vyválíme, přeneseme na plech vymazaný tukem a potřeme švestkovou marmeládou. Tvaroh vyšleháme s citronovou kůrou, moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem a rozetřeme na těsto. Vrch můžeme posypat drobenkou. Upečeme v troubě, posypeme cukrem a podáváme.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 50 g cukru krupice
- 1 vejce
- 150 ml mléka
- 50 g másla
- 3 vanilkové cukry
- 20 g droždí (kvasnice)
- 400 g jemného tvarohu
- sklenka švestkových povidel
- troška citronové kůry
- 2 lžíce cukru moučka

Kategorie

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

