

Meruňkové kytičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1922 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-kyticky>

Příprava

Do mísy dáme 125 g tvarohu, mléko, olej, 1 vejce, 50 g cukru krupice a vanilkový cukr a všechno spolu dobře rozmícháme. Do směsi přidáme mouku, smíchanou s pečicím práškem a vypracujeme vláčné těsto. 125 g zbylého tvarohu utřeme s moučkovým cukrem, rumem a vanilkovým pudinkem. Těsto si rozválíme na tloušťku 0,5 cm a vykrájíme z něj 24 koleček o průměru 8 cm. Polovinu koleček vyskládáme na plech, pokrytý pečicím papírem, do středu každého kolečka dáme vrchovatou lžičku připravené tvarohové náplně a na tvaroh položíme půlku meruňky řeznou plochou dolů. Pak zakryjeme zbylými kolečky, okraje dobře přimáčkneme a po stranách dokola asi 8x nařízneme. Nařízlé kraje trochu ohneme do tvaru okvětních lístků. Kytičky pomazeme rozšlehaným vejcem a vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C. Pečeme asi 20 minut do zlatova. Kytičky necháme vychladnout, zatím si rozehrějeme bílou polevu a kolečka ozdobíme několika čarami polevy. Necháme ztuhnout a před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2-3 lžíce cukru moučky
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 1 lžíce vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 12 ks půlek mražených meruněk
- ✓ 1 sáček bílé čokoládové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Moučník



Tip k receptu

V sezóně můžeme samozřejmě použít čerstvé ovoce.

