

# Tvarohová vánočka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**4283** kalorií , **13 g** cukrů , **153 g** tuků , **117 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohova-vanocka>

## Příprava

V míse utřeme změkklé máslo s moučkovým cukrem do hladké pěny. Zašleháme postupně vejce, vmícháme vanilkový cukr, tvaroh a mouku spolu s prášky do pečiva. Do těsta zapracujeme rozinky, které jsme předem nechali nabobtnat v rumu. Těsto podle potřeby rozředíme vlažným mlékem a rozetřeme ho do formy na vánočku důkladně vytřené máslem a vysypané hrubou moukou. Vánočku vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při teplotě 160°C přibližně 45 minut. Po upečení necháme chvilku vychladnout a poté ji vyklopíme z formy. Před podáváním ji můžeme posypat moučkovým cukrem.



## Ingredience

- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 2 balení prášku do pečiva
- ✓ 80 g rozinek
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 4 lžíce polotučného mléka

## Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Obyčejný den, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník