

# Tvarohová zebra



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 12

**3286** kalorií , **0 g** cukrů , **129 g** tuků , **221 g** bílkovin

**Autor:** Peta S

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

## Příprava

Z mouky, cukru krupice a Hery vytvoříme těsto, kterým vyložíme vymazanou dortovou formu (recept na průměr 24 cm), i po okrajích, ale jen asi 3/4 výšky formy. Ve velké míse smícháme tvaroh (vaničkový), cukr, vejce, v mléce rozmícháme pudinkový prášek a přidáme ho k tvarohu. Tvaroh rozdělíme na 2 poloviny a do jedné přidáme kakao. Na těsto začneme vrstvit tvaroh, doprostřed dáme lžící světlého tvarohu, do jejího prostředku lžící kakaového, pak zase navrch doprostřed lžící světlého. Gravitace (nebo jí i můžeme trochu pomoci přitlačením lžice) nám vytvoří "zebrí vzor" po nakrojení dortu. Pečeme při 200° C asi 50 minut, tvarohová náplň trochu nabyde, okraje zezlátnou a i tvaroh získá "upečenou" barvu:)

## Ingredience

- ✓ 120 g celozrnné pšeničné mouky
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ 70 g cukru krupice
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 1 kg tvarohu
- ✓ 1 a 1/2 pudinku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g cukru krystal
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 3 lžice kakaa

## Kategorie

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

