Tvarohové briošky s ořechy

Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **4**

5014 kalorií , **9 g** cukrů , **368 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/tvarohove-briosky-s-orechy

Příprava

Máslo studené z lednice nakrájíme na kostky a poté je s pomocí kuchyňského robota vyšleháme na jemno. Dáme ho opět do lednice. Sáček sušeného droždí smícháme se lžící cukru a trochou vlažné vody (asi 60 ml) a necháme vzejít kvásek. Trvá to tak 10 minut. Mouku smícháme se solí a muškátovým oříškem, přidáme také lískové ořechy, pokud jsme je namleli na prášek. Do kvásku zašleháme zbytek cukru, tvaroh a 5 vajec. Pak po lžících zapracováváme mouku. Nakonec pomocí robotu zapracujeme i tuhé máslo. Robot necháme pracovat tak dlouho, až nebudou vidět kousky másla. Nyní dáme těsto do lednice – použijeme „studené kynutí“. Necháme v lednici tak 4 hodiny (někdy stačí i dvě hodiny). Vyložíme formičky na briošky – můžeme použít formičky na crème brûlée – pečícím papírem a rozdělíme do nich těsto až po okraj. Potřeme zbylým vejcem a pečeme podle velikosti asi 45 minut na 170 °C. Pokud začnou příliš rychle hnědnout, přikryjeme je alobalem.

Tip k receptu

Tvaroh použijeme ten měkký ve vaničce. Lískové oříšky můžeme namlít najemno, nebo nakrájet nahrubo – jak chceme.

Ingredience

- 330 g másla
- 120 g cukru krupice
- 250 g jemného tvarohu
- 375 g hladké mouky
- 75 g lískových ořechů
- 1 balení instantního droždí
- 6 ks vejce
- 1 špetka soli
- 1 špetka muškátového ořechu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Moučník