

Tvarohový makovník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

6009 kalorií , **33 g** cukrů , **374 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-makovnik>

Příprava

Žloutky a cukr ušleháme do pěny, pak přidáme tvaroh, olej, mák, mouku s práškem do pečiva, rum a rozinky. Nakonec lehce zamícháme sníh z bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a vyspaný plech s vyšším okrajem. Pečeme asi 30 minut v horkovzdušné troubě. Délku pečení si musí každý přizpůsobit druhu trouby. Makovec se může polít polevou citrónovou, rumovou nebo čokoládovou.

Ingredience

- 300 g tvarohu
- 300 g cukru krupice
- 300 g polohrubé mouky
- 225 ml oleje
- 225 g mletého máku
- 2 hrsti rozinek
- 4 lžíce rumu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 5 vajec
- tuk na vymazání formy
- strouhanka na vysypání formy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Moučník

