

Tvarohový piškot s ovocem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

4005 kalorií , **0 g** cukrů , **174 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-piskot-s-ovocem>

Příprava

Změklé máslo utřeme s cukrem, vejci a žloutkem do pěny, poté přidáme tvaroh, polohrubou mouku, prášek do pečiva a promícháme a uděláme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme v předehřáté troubě. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Upečené těsto necháme vychladnout, poté ho potřeme džemem, poklademe ovocem a můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g moučkového cukru
- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sklenka borůvkové marmelády
- ✓ 200 g ovoce dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Děti do 5 let, Moučník