

Tvarožník podle paní Zátopkové



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

8248 kalorií , **1 g** cukrů , **231 g** tuků , **236 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvaroznik-podle-pani-zatopkove>

Příprava

V míse smícháme tvaroh s dětskou krupičkou, promísenou s práškem do pečiva, podle chuti přidáme rozinky a vmícháme. Vejce oddělíme žloutky od bílků a z bílků ušleháme se špetkou soli tuhý sníh. Žloutky utřeme s máslem a cukrem, lehce vmícháme sníh a tvarohové těsto a dáme do dobře vymazaného a vysypaného pekáče. Pečeme asi 30-40 minut při 180°C v mírně předtopené troubě.



Tip k receptu

Počítejte s tím, že těsto je těžké tvarohem a příliš nenaskočí, dá se tomu pomoci tím, že já vše dost dlouho jednotlivě šlehám a pak smíchám dohromady, těsto je nadýchanější, vařečkou v míse bych toho nedocílila. Tento moučník měl velmi rád pan Zátopek, jak se jednou svěčila paní Zátopková ve Vlastě. Ale to už je hodně dávno, v naší rodině se tvarožík natrvalo usídlil již třetí generaci.

Ingredience

- ✓ 150 dkg dětské krupice
- ✓ 150 g másla
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 180 g cukru moučky
- ✓ 1 hrst rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

