

# Velikonoční tvarohový mazanec



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

2257 kalorií , 5 g cukrů , 76 g tuků , 112 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-tvarohovy-mazanec>

## Příprava

Jako první dáme rozpustit máslo, aby nám stihlo zchladnout. Z jednoho vejce oddělíme bílek. Nastrouháme si lžičku citronové kůry. Pak si utřeme měkký tvaroh (z papíru, ne z vaničky) s vanilkovým i moučkovým cukrem, s jedním celým vejcem a s jedním žloutkem, se špetkou soli a se lžící rumu. Vmícháme hrozinky a rozpuštěné zchladlé máslo a citronovou kůru. Poté přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a vypracujeme tužší těsto, ze kterého pak vytvarujeme bochánky (můžeme zkusit i dva malé bochánky). Bochánky položíme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem, nastříhneme je do kříže, potřeme bílkem a posypeme plátkovými mandlemi. Dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 170 stupních cca 40-45 minut.



### Tip k receptu

Kdo má rád, může přidat i kandované ovoce, případně oříšky.

## Ingredience

- ✓ 70 g másla
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 70 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 balení prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 1-2 hrsti sultánek
- ✓ 1 hrst plátkových mandlí
- ✓ 1 lžíce rumu

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Jaro, Finančně nenáročná, Rodina, Vegetarián, Snídaně, Svačina, Pečivo a produkty domácí pekárny

