

Ingrediencie

1 lístkové cesto

plnka: 500 g hrudkovitého tvarohu, 200 g práškového cukru, 1 vajce, 1 vanilkový puding v prášku, citrónová kôra, broskyne, žĺtko na potretie

Postup

Cesto rozvaľkáme. Tvaroh zmiešame s cukrom, vajíčkom, pudingom a nastrúhanou kôrou. Cesto potrieme plnkou a na vrch uložíme pokrúpané broskyne. Závin zrolujeme a preložíme ho na plech vystlkaný papierom na pečenie. Vrch potrieme žĺtkom zmiešaným s lyžicou vody. Pečieme pri teplote 210 stupňov dozlatista. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.



Tvarohový závin s broskyňami

Utorok, 02 Júl 2013 13:46

