

Ingrediencie

400 g hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 150 g masla, 2 väčšie vajcia, 2 lyžice mlieka, 250 g tvarohu, 180 g cukru krupica, 100 g horkej čokolády, hrst' kandizovaného ovocia

2 lyžice masla na potretie, práškový cukor na posypanie

Postup

Na dosku preosejeme múku s práškom do pečiva. Pridáme cukor, zmäknuté maslo, rozdrobený tvaroh, celé vajcia, mlieko a rukami spracujeme hladké vláčne cesto. Cesto rozvaľkáme na silnejší obdĺžnik a posypeme kandizovaným ovocím. Prehneme ho na polku a znova vyvaľkáme na obdĺžnik. Husto posypeme strúhanou čokoládou a prehneme na tretiny. Prenesieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pomaly pečieme pri teplote 170 stupňov cca 45 minút dozlatista. Ihneď po vytiahnutí z rúry štólu výdatne potrieme rozpusteným maslom a posypeme práškovým cukrom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



