

Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, štipku soli, 2 lyžice cukru, 1 vajce, 130 g oleja, 200 ml mlieka, 40 g čerstvého droždia

plnka: 500 g mäkkého tvarohu, 100 g cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 2 vajcia, 3 lyžice vanilkového pudingového prášku

1 vajce na potretie

Postup

Z uvedených surovín pripravíme klasické kysnuté cesto. Necháme vykysnúť.

Tvaroh rozmiešame s vajcom, cukrom, ak je príliš hustý môžeme zriediť smotanou alebo mliekom. Nakoniec vmiešame pudingový prášok.

Nakysnuté cesto rozdelíme na polovicu, rozvalkáme na obdĺžnik, natrieme polovicou plnky a zviníme do rolády.

Necháme na plechu ešte podkysnúť, potom potrieme rozšľahaným vajíčkcom a pečieme pri teplote 180 stupňov do zlatista cca 30 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Tvarohový závin

Streda, 05 Február 2020 16:04

