

Hrnkový tvaroháček

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: 5 žloutků, 1 hrnek (250 ml) pískového cukru, 1 hrnek oleje, 1 hrnek mléka, 2 hrnky Samokypřící směsi Doves Farm, 1 vanilkový cukr a špetka soli. Žloutky s cukry vyšleháme s postupným přiléváním mléka do pěny, zašleháme olej a do směsi vmícháme sůl a mouku. Povinu těsta nalijeme na vymazaný a vysypaný plech nebo vyložený pečícím papírem a pečeme při 180°C. Náplň: 3 vaničkové tvarohy, 1 hrnek pískového cukru, 2 vanilkové cukry, kůra z jednoho citronu, 1 vanilkový pudink (prášek) a sníh z 5 bílků. Vyšleháme do tuha sníh z bílků a cukrů. Do promíchané směsi ostatních ingrediencí vmícháme sníh. Náplň nanese na upečenou polovinu těsta a zalijeme druhou polovinou těsta. Pečeme dalších cca 30 minut. Po vychladnutí pocukrujeme a krájíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** 1 l - 250 g
- **Cukr krystal** - 500 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 60 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 750 g
- **Olej slunečnicový** - 250 g
- **Vejce** - 250 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 37 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

