

Piškotové řezy s tvarohem

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 40

Bez lepku

Postup přípravy

Z 5 žloutků, 250 g rozpuštěného tuku a moučkového cukru uděláme pěnu, přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva. Vytvoříme z 5 bílků tuhý sníh a přidáme do těsta. Takto udělané těsto rozdělíme na poloviny a do jedné zamícháme kakao. Následně vyrobíme ze surovin tvarohovou náplň. Tvaroh utřeme s krystalovým cukrem a se 2 žloutky. Z 2 bílků si vyšleháme tuhý sníh a nakonec zamícháme do tvarohové náplně. Plech vyložíme papírem na pečení a střídavě na něj klademe kopečky bílého a tmavého těsta. Na to dáváme tvarohovou náplň a tu znovu zakryjeme těstem. Zarovnáme a upečeme do zlatova. Po upečení necháme vychladnout a posypeme vanilkovým cukrem.

Ingredience

- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 5 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 500 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Vejce** - 350 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g

