Tvarohová štola

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Oba cukry, vejce, tuky, tvaroh, může být i trocha rumu, smícháme v směs, do které přidáme mouku a vytvoříme hladké těsto. Na závěr do něj zapracujeme rozinky, citronovou kůru a ořechy. Z těsta vyválíme obdélník. Jednu z delších stran přeložíme do středu a druhou přitlačíme navrch – měla by vzniknout vlna. Pečeme při 180°C cca 40 minut na plechu vyloženém pečicím papírem. Upečenou štólu potíráme máslem (100 g), vždy ho necháme vsáknout do těsta. Pak ji hustě sypeme moučkovým cukrem – měl by se přestat vsakovat do másla a vytvořit suchou vrstvu. Štóla potřebuje rozležet, v alobalu ji dáme třeba do spíže nebo na balkon a nechte ji tam klidně několik týdnů. Tato tvarohová štola je však dobrá i k okamžité konzumaci.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 120 g
- **Sádlo** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 225 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Rozinky** - 120 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 450 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE