

Bezlepkový křehký zákusek

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Ze směsi Cake mix, 2 vajíčka, 220 g cukru a 250 g másla vypracujeme těsto. Rozdělíme na 2 části, zabalíme do fólie a dáme do chladničky na 1 hodinu. Připravíme si Náplň. Tvaroh, vajíčko, cukr, citrónovou polevu (15 g) nebo citrón, mléko a Zlatý krém smícháme. Vezmeme z chladničky jedno připravené těsto, které rozválíme a vložíme na vymaštěný plech. Na těsto roztřeme tvarohovou náplň a přikryjeme druhým plátem těsta. Vrchní plát těsta můžeme nastrouhat na hrubém struhadle. Dáme do vyhřáté trouby na 180°C upéct dozlatova.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 30 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 %** 250 g - 1000 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 50 g
- **Cukr krystal** - 390 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Zlatý klas 40 g** - 20 g
- **Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g** - 400 g

