

Tvarohová vánočka

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme mléko. Do mísy dáme mouku, cukry, sůl, žloutky, 2 lžíce rumu, citronovou kůru a přidáme rozpuštěný tuk s mlékem, tvaroh a kvasnice (případně kvásek, kdo nepoužívá sušené droždí). Vypracujeme těsto, do kterého nakonec vmícháme rozinky. Necháme vykynout pod folií. V ánočkovou formu si vymažeme tukem (sádlem) a necháme ještě chvíli pod folií vykynout. Pečeme na 180°C.

Pro zjednodušení lze dát těsto vykynout rovnou do pečicí formy a po vykynutí pod folií rovnou péct.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Rozinky** - 30 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Droždí 7 g** - 3.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

