

NajPečenie



Tvarohový chlebíček s ovocím

Tvarohové hutnejšie cestíčko doplnené sladko-kyslým ovocím.

Potrebuje:

80 g	Práškový cukor
80 g	Palmarín
12 g	vanilínový cukor
4 ks	žltok
85 g	múka hladká špeciál
85 g	maizena
10 g	kypriaci prášok do pečiva
5 g	citrónová kôra strúhaná
100 g	ovocie
200 g	tvoroh jemný

Postup:

Palmarín nakrájame a spolu s cukrom práškovým mierne nahrejeme, pridáme vanilínový cukor a vymiešame do peny. Pridáme žltky a primiešame preosiatu múku s kypriacim práškom maizenou a citrónovou kôrou. Nakoniec zľahka primiešame pasírovaný tvaroh. Polovicu hmoty vložíme do pripravenej chlebíkovej formy, poukladáme očistené a nakrájané ovocie. Vložíme druhú polovicu hmoty a zarovnáme. Pri teplote 170 °C pomaly pečieme 40 minút. Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Celkový čas prípravy:	55 min.
Čas pečenia:	40 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-
