

Kynuté tvarohovo - ovocné řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

5284 kalorií , **1 g** cukrů , **286 g** tuků , **177 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-tvarohovo-ovocne-rezy>

Příprava

Do nádoby pekárny dáme mléko, 75 g rozpuštěného másla, 1 vejce, špetku soli, polohrubou mouku, 1 sáček vanilkového cukru a droždí. Zapneme program "těsto". Těsto necháme vymíchat a kynout 30 minut. Po této době program přerušíme a těsto vyválíme. Přendáme ho na plech s pečícím papírem, na těsto rozetřeme tvarohovou náplň, poklademe ovocem a navrch posypeme drobenkou. Vložíme do trouby a pečeme při 180°C asi 50-60 minut. Příprava náplně: změkklých 100 g másla utřeme s 90 g cukru, přimícháme tvaroh, 3 vejce, vanilkový cukr, pudinkový prášek a rum. Drobenka: v misce rozemneme 120 g změkklého másla se 100 g cukru a hrubou moukou.

Ingredience

- 1/8 l mléka
- 295 g másla
- 4 vejce
- 2 sáčky vanilkového cukru
- špetka soli
- 375 g polohrubé mouky
- 40 g droždí
- 500 g tvarohu
- 190 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 4 lžíce rumu
- 220 g hrubé mouky
- ovoce podle chuti (nejlépe meruňky nebo broskve)

Tip k receptu

Těsto můžeme samozřejmě udělat i klasicky, bez pekárny. V tom případě nejdříve uděláme kvásek, který smícháme s ostatními ingrediencemi a necháme na teplém místě kynout 30 minut. Řezy jsou nejchutnější druhý den, když se trochu rozleží.

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

