

# Tvarohová vánočka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**4283** kalorií , **13 g** cukrů , **153 g** tuků , **117 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohova-vanocka>

## Příprava

V míse utřeme změkklé máslo s moučkovým cukrem do hladké pěny. Zašleháme postupně vejce, vmícháme vanilkový cukr, tvaroh a mouku spolu s prášky do pečiva. Do těsta zapracujeme rozinky, které jsme předem nechali nabobtnat v rumu. Těsto podle potřeby rozředíme vlažným mlékem a rozetřeme ho do formy na vánočku důkladně vytřené máslem a vysypané hrubou moukou. Vánočku vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při teplotě 160°C přibližně 45 minut. Po upečení necháme chvíli vychladnout a poté ji vyklopíme z formy. Před podáváním ji můžeme posypat moučkovým cukrem.

## Ingredience

- 150 g másla
- 150 g cukru moučka
- 2 slepičí vejce
- 1 balení vanilkového cukru
- 250 g jemného tvarohu
- 500 g hladké mouky
- 2 balení prášku do pečiva
- 80 g rozinek
- 3 lžíce rumu
- 4 lžíce polotučného mléka

## Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Obyčejný den, Česká, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

