

Tvarohové vlny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

4532 kalorií , **1 g** cukrů , **149 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-vlny>

Příprava

Plech s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Kompot vylijeme na síto a necháme okapat. Vymícháme tvaroh s cukrem i vanilkovým pudinkem, vejci a mlékem. Okapané mandarinky nakrájíme na menší kousky a vmícháme do řídkého tvarohu. Kypřící prášek s kakaem prosijeme a promícháme. Celá vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme olej a střídavě zašleháváme mléko a mouku. Nakonec vmícháme kakao s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na připravený plech a velkou lžící na něj nalijeme řídký tvaroh s mandarinkami. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180°C 40 - 45 minut (dle trouby).

Ingredience

- 2 tvarohy ve folii
- 100 ml moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 vanilkový pudink
- 2 vejce
- 250 ml mléka
- 1 mandarinkový kompot
- Na těsto - 2 vejce
- 250 ml moučkového cukru
- 125 ml slunečnicového oleje
- 250 ml mléka
- 500 ml polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 2 lžice kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Moučník

