

Tvarohový krémovník



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 16

4824 kalorií , **2 g** cukrů , **353 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-kremovnik>

Příprava

Na vál dáme mouku, cukr moučku, kypřicí prášek, nastrouháme Heru, přidáme 1 vejce, 2 žloutky a ručně zaděláme těsto. Těsto dáme na asi 30 minut do lednice. Těsto vyválíme na pomoučněném vále na výšku asi 3-4 cm.

Plech s vysokým okrajem vymažeme a vysypeme moukou a do takto připraveného plechu přeneseme těsto. Těsto vypracujeme rukou rovnoměrně po celé ploše plechu až do rohů, tak aby výška těsta byla asi 2 cm.

Náplň: mléko, tvaroh, pudink, olej, 1 vejce, 3 žloutky a vanilkový cukr dáme do velké mísy a rozmícháme ruční metličkou nebo elektrickým šlehačem na nejnižším stupni otáček. Náplň nalijeme na těsto a moučnick dáme předpéct při teplotě cca 180 °C po dobu 40-45 minut. Z 5 bílků a cukru krupice ušleháme tuhý sníh.

Sníh natřeme na předpečený moučnick, pomocí vidličky v něm uděláme vlnovku a moučnick znovu pečeme asi 10 minut při teplotě 160°C. Krémovník necháme po upečení vychladnout. Servírujeme nakrájený na kostky.

Ingredience

- 220 g polohrubé mouky
- 120 g Hery
- 120 g cukru moučky
- 7 vajec
- 1 lžičku kypřicího prášku do pečiva
- 500 ml mléka
- 500 g tučného tvarohu
- 1 pudink vanilkové příchuti
- 150 ml rostlinného oleje
- 1 vanilkový cukr
- 5 lžic cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučnick