

Tvarohový piškot s ovocem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

4005 kalorií , 0 g cukrů , 174 g tuků , 88 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-piskot-s-ovocem>

Příprava

Změklé máslo utřeme s cukrem, vejci a žloutkem do pěny, poté přidáme tvaroh, polohrubou mouku, prášek do pečiva a promícháme a uděláme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme v předehřáté troubě. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Upečené těsto necháme vychladnout, poté ho potřeme džemem, poklademe ovocem a můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 2 vejce
- 1 žloutek
- 150 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 250 g tvarohu
- 500 g polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 sklenka borůvkové marmelády
- 200 g ovoce dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Děti do 5 let, Moučník