

# Tvarohový trhanec



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2096** kalorií , **1 g** cukrů , **126 g** tuků , **145 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohovy-trhanec>

## Příprava

Máslo utřeme s cukrem a tvarohem, přimícháme žloutky, trošku soli, smetanu a z bílků ušlehaný tuhý sníh. Těsto vylijeme na vymazaný a strouhankou vyspaný plech a dáme do horké trouby upéct. Upečený vidličkou potrháme a posypeme moučkovým cukrem.

### Tip k receptu

Podáváme s kompotem nebo dušeným ovocem.

## Ingredience

- 4 vejce
- 6 lžic husté smetany
- 3 lžíce cukru moučky
- 120 g másla (20g je na vymazání plechu)
- 2 lžíce strouhanky na vysypání plechu
- špetka soli
- 400 g tvarohu

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm, Hlavní chod

