

# Dezert Himaláje s tvarohem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

**3751** kalorií , **9 g** cukrů , **126 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dezert-himalaje-s-tvarohem>

## Příprava

Připravíme si mísu. Do mísy dáme 1 prášek do pečiva, 2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek cukru krupice, 1 hrnek mléka, půl hrnku oleje, 2 celá vejce, 2 lžičky kakaa a citronovou kůru a vyšleháme do hutné hmoty. Připravíme si druhou mísu a zbylé suroviny dáme do mísy. Z nich ušleháme řídký krém. Připravíme si plech na pečení, který vymažeme a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou. Troubu si rozejdeme na 150 stupňů. Půl tmavého, hutného těsta navrstvíme rovnoměrně na plech. Tvarohové těsto nalijeme na tmavé těsto, které již máme na plechu a opět přikryjeme zbylým tmavým těstem, které nám zůstalo v míse. Dáme péct do trouby a pečeme pozvolna přibližně 45 minut. Poté necháme pořádně vychladnout a můžeme podávat.

## Ingredience

- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 2 hrnky mléka
- 1/2 hrnku oleje
- 4 vejce
- 2 lžičky kakaa
- 1 lžička citronové kůry
- 2 balení jemného tvarohu
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 balení vanilkového pudinkového prášku
- 1 hrnek cukru moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Moučník

