

# Mramorový tvarožník



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3936** kalorií , **1 g** cukrů , **329 g** tuků , **136 g** bílkovin

**Autor:** jarmilauhlirova

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mramorovy-tvaroznik>

## Příprava

Tuk nakrájíme na kousky a vyšleháme s 1/2 cukru a žloutky do pěny, přidáme tvaroh, vanilku, citr. kůru a šťávu. Z bílků ušleháme sníh, přidáme krupici, cukr a prdopeč, dáme do těsta. Do 1/3 těsta přidáme kakao. Do vymazané a vysypané formy dáme světlé, tmavé a světlé těsto a pečeme.

### Tip k receptu

Péct do zlatova

## Ingredience

- 750 g tučného tvarohu
- 250 g Hery
- 250 g cukru krupice
- 5 vajec
- 100 g krupice
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 30 g kakaa
- 1 lžička citronové kůry
- 1 lžíce citronové šťávy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Moučník