

Rezy s tvarohem a broskvemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

3084 kalorií , **6 g** cukrů , **132 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-s-tvarohem-a-broskvemi>

Příprava

Celá vejce vyšleháme s cukrem, přidáme olej a střídavě zašleháme mouku s práškem do pečiva a mléko. Těsto nalijeme do formy 30x40 cm vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Vložíme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme asi 25 - 30 minut (dle trouby). Upečený a prochladlý piškot prokrojíme na polovinu. Kompotované broskve necháme okapat na sítu a poté nakrájíme na plátky. Tvaroh trochu rozšleháme s 2 lžícemi cukru. Ve 200 ml šťávy z kompotu uvaříme želé se 2 lžícemi cukru. Horké želé ihned krátce zašleháme do tvarohu. Na spodní díl piškotu natřeme polovinu tvarohu, poklademe nakrájenými broskvemi a nanесeme zbývajcí tvaroh. Vše zakryjeme horní částí piškotu, pocukrujeme a necháme nejméně 2 hodiny v chladu uležet.



Ingredience

- 2 vejce
- 200 ml cukru krupice
- 125 ml slunečnicového oleje
- 125 ml polotučného mléka
- 375 ml polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 konzerva broskvového kompotu
- 500 g odtučněného tvarohu
- 4 lžíce cukru moučka
- 1 sáček Dort želé čiré

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník