

Tvarohové šátečky z těsta ze zakysané smetany



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **84**

2740 kalorií , **6 g** cukrů , **28 g** tuků , **149 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-satecky-z-testa-ze-zakysane-smetany>

Příprava

Do nádoby pekárny vložíme suroviny na těsto v uvedeném pořadí a spustíme program na těsto. Na náplň rozmícháme tvaroh s oběma cukry, žloutkem, citronovou kůrou a rumem a nakonec přidáme propláchnuté okapané rozinky. Vykynuté těsto vyválíme, nakrájíme na pravidelné čtverečky o straně asi 4 cm. Do středu každého čtverečku dáme lžičku náplně a utvoříme šáteček tak, že všechny čtyři kraje zmáčkne do středu. Šátečky naskládáme na plech, potřeme vejcem rozšlehaným s rumem a necháme ještě asi 10 minut dokynout. Pečeme při 180°C asi 15 minut dozlatova. Hotové necháme vychladnout a před podáváním cukrujeme. Z této dávky těsta je asi 84 malých šátečků.

Tip k receptu

Nám chutná raději tvaroh z vaničky než pozlátkový v kostce. Vaničkový je ale většinou moc řídký. A tak než tvaroh použiju, přendám ho z vaničky do čisté utěrky, zavážu do uzlíku a nechám zavěšený nad mísou asi 2 hodiny vykapat. Přebytečná syrovátka odkape a tvaroh je pak pěkně hustý.

Ingredience

- Těsto: 150 ml mléka
- 1 žloutek
- 190 g zakysané smetany
- 2 lžíce rumu
- 200 g hrubé mouky
- špetka soli
- 300 g hladké mouky
- 100 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžička nastrohané citronové kůry
- 1/2 kostky droždí (20 g)
- Náplň: 500 g měkkého tvarohu
- 1 žloutek
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 - 3 lžíce cukru moučka
- 2 lžíce rumu
- 1 lžička strouhané citronové kůry
- hrst rozinek
- Na potřetí šátečků: 1 vejce
- 1 lžíce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné

výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže,
Jídlo na každý den, Rodina, Moučník, Svačinka,
Pečivo a produkty domácí pekárny

