

Tvarohový dortík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

5006 kalorií , **1 g** cukrů , **387 g** tuků , **155 g** bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-dortik>

Příprava

Smícháme máslo,cukr,mouku,prášek do pečiva,2 vejce,kakao.Polovinu těsta nalijeme do vymazané a vysypané formy.Rozetřeme náplň z tvarohu,másla,pudink.prášku,cukru,citr.šťávy a 2 vajec.Do druhé poloviny těsta přidáme zakys.smetanu a zalijeme tvaroh.Pečeme asi hodinu na 180 stupňů.Před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- 250 g másla
- 250 g cukru krupice
- 250 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 50 g kakaa
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 200 ml mléka
- 1 balení zakysané smetany
- Náplň: 500 g tvarohu
- 125 g másla
- 200 g cukru krupice
- 1 sáček pudinkového prášku
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 2 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

