

Tvarohový moučník

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **12**

2741 kalorií , **3 g** cukrů , **86 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Z mouky, másla, cukru (30 g), soli a 1 žloutku vypracujeme hladké těsto. To necháme ve folii asi 30 minut odpočinout v chladu. Vysypeme si dortovou formu strouhankou. Vyložíme ji těstem. Těsto propíchneme několikrát vidličkou a předpečeme asi 15 minut. Po upečení dáme vychladnout. Náplň si připravíme tak, že vyšleháme 4 žloutky s 200 g cukru do pěny. Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou, citrónovou kůrou a rumem. Vmícháme rozinky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Na dno vychladlého koláče vsypeme vrstvičku strouhanky, naplníme formu tvarohovou směsí a uhladíme. Dáme asi na hodinu a půl péct. Zhruba v půli pečení koláč přikryjeme alobalem. Po upečení nevytahujeme hned koláč ven, aby náplň nespadla, ale necháme jej chladnout postupně.

Ingredience

- 100 g hladké mouky
- 230 g cukru moučka
- 6 vajec
- 60 g másla
- špetka soli
- 750 g odtučněného tvarohu
- 300 ml zakysané smetany
- 1 lžíce citrónové kůry na jmeno nastrouhané
- 2 lžíce rumu
- hrst rozinek

Kategorie

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