

Piškótové rezy s tvarohom

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z 5 žĺtkov, 250 g rozpusteného tuku a práškového cukru urobíme penu, pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva. Vytvoríme z 5 bielkov tuhý sneh a pridáme do cesta. Takto urobené cesto rozdelíme na polovice a do jednej zamiešame kakao. Následne vyrobíme zo surovín tvarohovú náplň. Tvaroh rozmiešame s kryštálovým cukrom a s 2 žĺtkami. Z 2 bielkov si vyšľaháme tuhý sneh a nakoniec zamiešame do tvarohovej náplne. Plech vyložíme papierom na pečenie a striedavo naň kladieme kopčky bieleho a tmavého cesta. Na to dávame tvarohovú náplň a tú znovu zakryjeme cestom. Zarovnáme a upečieme dozlatista. Po upečení necháme vychladnúť a posypeme vanilkovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Holandské kakao 100 g** - 5 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Vajcia** - 350 g
- **Maslo** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

