

Tvarožník

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na doske zmiešame múku s kypriacim práškom do pečiva. Pridáme cukor, (75 g) 1 vanilínový cukor, soľ, vajce (1 ks), citrónovú kôru a maslo (150 g). Všetko prepracujeme rukou na hladké cesto. Ak sa cesto lepí, dáme ho na chvíľu do chladničky. Cesto vyvaľkáme a vyformujeme na dno tortovej formy (priem. 26 cm) a potom prstami vytlačíme cca 3 cm vysoké okraje. Dno cesta niekoľkokrát poprepichujeme vidličkou. (Rovnako dobre bude tento zákusok chutiť aj ako koláč na plechu.) Náplň: Pudingový prášok dobre rozmiešame s tvarohom, cukrom (125 g) a vanilínovým cukrom. Potom pridáme vajce (4 ks) a tekuté vychladnuté maslo (150 g). Všetko dobre vymiešame, aby bola náplň hladká. Náplň nalejeme do formy na pripravené cesto a posypeme mandľovými lupienkami. Doba pečenia: 55 – 60 min. Pečieme pri teplote cca 180°C – 200 °C. Po upečení necháme tvarožník vychladnúť vo forme.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 250 g
- **Citróny** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 38 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 20 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

