



# Čokoládovo tvarohové barevné řezy

45

Lehké

## Ingredience

- ▶ Těsto
- ▶ 4 vejce
- ▶ 220 g krystalového cukru
- ▶ 150 g Hery
- ▶ 1 balíček kypřicího prášku do pečiva
- ▶ 2 polévkové lžice kakaového prášku
- ▶ 300 g hladké mouky
- ▶ 15 polévkových lžic mléka
- ▶ Hera na vymazání a hladká mouka na vysypání formy
- ▶ Náplň
- ▶ 500 g tvarohu
- ▶ 4 polévkové lžice pšeničné krupice
- ▶ 1 vejce
- ▶ 200 g krystalového cukru
- ▶ 1 balíček vanilkového cukru
- ▶ nastrouhaná kůra z 1 citronu nebo 1 pomeranče

## Pracovní postup

Elektrickým šlehačem našleháme žloutky s cukrem na jemnou pěnu – při maximálním příkonu šleháme po dobu 2–3 minut. Přimícháme změkklou Heru, mouku smíchanou s kakaovým práškem a práškem do pečiva, pak přilijeme mléko a vše dobře smícháme. Poté opatrně přimícháme tuhé sníh z vaječných bílků. Těsto nalijeme na středně velký pekáč (30 × 30 cm) vymazaný Herou a posypaný moukou.

Smícháme tvaroh s krupicí, vejcem, cukrem, vanilkovým cukrem a nastrouhanou citrónovou (nebo pomerančovou) kůrou. Ze směsi mokrou rukou vytvarujeme 20 malých kuliček, které rovnoměrně umístíme na povrch těsta. Během pečení se tvarohové kuličky ponoří do těsta.

Moučník pečeme v předehřáté troubě na střední teplotu (190 °C; v horkovzdušné troubě 170 °C) asi 30 minut. Po vychladnutí nakrájíme. Řezy mají barevný povrch – tvarohové kuličky jsou bílé a základní těsto má hnědou barvu.

Tip: Povrch moučníku můžeme zdobit čokoládovou polevou.

Poznámky:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[www.pecenijeradost.cz](http://www.pecenijeradost.cz)