



Tvarohový mazanec

Recepty



Dezerty



Velikonoce



45 min



10



3.1

1243



Budete potřebovat

měkký tvaroh /ideálně v kostce/	250 g
změkklé máslo	150 g
cukr moučka	200 g
vejce	3
vanilkový cukr	1
rum	2 lž
hladká mouka	500 g

mléko

5 lž

kypřicí prášek

1 a 1/2

hrst pařených mandlí

hrst spařených rozinek

Příprava receptu

Tvaroh, změkklé máslo, cukr a vejce utřeme do hladka. Pak přidáme ostatní suroviny a propracujeme v tužší těsto na konec vpracujeme spařené rozinky a mandle, část mandlí si necháme na posypání.

Vytvoříme bochánek, který dáme na plech s pečícím papírem potřeme vajíčkem a posypeme mandlemi a dáme do vyhřáté trouby na 180-200 stupňů na tuto teplotu pečeme cca 10 minut pak dopékáme na 160 stupňů, pokud by se mazanec připaloval je nutné ho zakrýt alobalem. Tip: tvarohový mazanec nenařezáváme, aby nám při pečení nepraskl.



Kypřicí prášek do pečiva



Vanilkový cukr