Tvarohový mazanec

Recepty

Dezerty

Velikonoce

45 min

10



3.1

1258

Budete potřebovat

měkký tvaroh /ideálně v kostce/	250 g
změklé 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, změklé 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