Tvarohové řezy

70 minut náročnost ●●○○

Ingredience

1. vrstva – spodní kakaový piškot

- 1 celé vejce
- 300 g polohrubé mouky
- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 100 g cukru krystal
- 4 polévkové lžíce vody
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva

2. vrstva – tvarohová část

- 750 g Jihočeského tučného tvarohu
- 3 vaječné žloutky
- 3 polévkové lžíce cukru krystal
- 1 vanilkový cukr

3. vrstva – horní světlý piškot

- 3 celá vejce
- 200 g cukru krystal
- 70 g slunečnicového oleje
- 5 polévkových lžic vody
- 200 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

Návod na přípravu:

1. vrstva – spodní kakaový piškot

Nejprve smícháme suché ingredience (mouka, kakao, prášek do pečiva). Vyšleháme vejce s cukrem a vodou do pěny a přidáme zchladlé rozpuštěné máslo. Následně nasypeme suchou směs do vyšlehaných vajec, vše dobře promícháme a dáme na plech.

2. vrstva – tvarohová část

Všechny ingredience smícháme a navrstvíme na spodní kakaový piškot.

3. vrstva – horní světlý piškot

Vyšleháme vejce s cukrem, postupně pomalu zašleháme olej a vodu. Do vzniklé směsi postupně zamícháme mouku s kypřicím práškem a rozetřeme na vrstvu tvarohu.

Pečeme v rozehřáté troubě na 180 °C přibližně 50 minut.