

Velikonoční tvarohový mazanec

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Všechny ingredience si vytáhneme hodinu předem a necháme je zahřát na pokojovou teplotu. Smícháme oba druhy mouky a droždí. Zvlášť rozmíchám tvaroh, 2 vejce, 2 lžičky rum, sladidlo a lžičku citrónové kůry.

Pak smícháme sypké a mokré ingredience dohromady a uhněteme těsto.

Nakonec přidám špetku soli a rozinky a ještě pořádně zapracujeme do těsta.

Poprašíme trochou mouky, přikryjeme potravinářskou fólií a utěrkou, a nechám na teplém místě kynout 1 – 3 hodiny.

Po vykynutí rozdělíme těsto na poloviny a vytvarujeme 2 pěkné bochánky, které dáme na pečícím papírem vystlaný plech dostatečně od sebe. Opět dobře zakryjeme fólií a utěrkou a nechám kynout dalších 20 – 30 minut na teplém místě.

Mezitím rozežřejeme troubu na 180 °C.

Před pečením uděláme na každém mazanci nožem zářezy ve tvaru křížku, potřeme mazance žloutkem a posypeme mandlemi.

Snižujeme teplotu trouby na 160 °C a mazanec pečeme 35 – 45 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Citrónová kůra** - 3 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Droždí 7 g** - 14 g
- **Tvaroh měkký 250 g** - 360 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

