

Tvarohová štola

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: janai

Suroviny

200 g másla

180 g moučkového cukru

3 lžice rum

2 vajíčka

250 g tvarohu

500 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

100 g rozinek

kandované ovoce

citr. kůra

1 Na potření: 2 lžice rozpuštěného másla

Postup

Změklé máslo dáme do mísy a pečlivě vyšleháme a přidáme moučkový cukr, vejce, citr. kůru. Pak po malých dávkách přidáváme rum. Vmícháme tvaroh, mouku s práškem. Nakonec přidáme rozinky a kandované ovoce. Zpracujeme v hladké těsto. Těsto rozválíme na silnější placku a její konce přeloříme přes sebe směrem ke středu a zvolna pečeme asi 55 min. Troubu na 180°C. Máslo rozmícháme s rumem a ještě teplou štolu potřeme a bohatě pocukrujeme.